ISSN 0234-2510

# ГАСТРОНОМЪ

любимые блюда
андрея макаревича,
александра абдулова

запеченная индейка,
торт «наполеон»,
десерты с безе

новогодний банкет:
специальное меню
от звездных шефов

**55** рецептов декабря

подарок – гид по винам Бордо

## от редакции

В конце года принято подводить итоги и строить планы на будущее. Джейми Оливер, Ирина Хакамада, Илья Лагутенко и другие известные люди поделятся самыми яркими гастрономическими впечатлениями 2009 года. Орхан Памук объяснит, что связывает его новую книгу с музеем, который он откроет в ближайшее время. Главный редактор «Гастронома» Андрей Захарин расскажет о том, как финиширует Год еды и вина в Гонконге, а ресторанный критик Анна Тюрина – о самых значимых ресторанах Москвы, появившихся в этом году. Обозреватель Ольга Захарова побывала на уникальной российской экоферме в Тульской области, а Влад Васюхин узнал рецепт зимних шашлыков Александра Абдулова. Мы протестировали и отобрали лучшие открывалки и винные аксессуары (в ближайший месяц они будут особенно востребованы). Придумали модные закуски в стиле тапас, нарядные блюда из ракушек, сытные запеканки с пастой и оригинальные зимние коктейли. Не забыли и про рецепты любимых классических блюд: фаршированной индейки, торта «Наполеон» и безе. Андрей Макаревич приготовил для нас фирменную печенку в уйгурском стиле, а три знаменитых московских шеф-повара – Лора Бридж, Юнас Грип и Камель Бенамар – приехали на нашу редакционную кухню, чтобы создать особое новогоднее меню. Все это вы найдете на страницах журнала.

## рецепт с обложки

### Начинка для индейки из хлеба, зелени и орехов

на 1 индейку весом 6–8 кг

500 г слегка черствого белого хлеба без корки нарезать кубиками со стороной 1 см, поджарить в духовке при 200 °С до коричневато-золотистого цвета (аккуратно, не пережарьте!). 6–7 веточек петрушки, листики маленького пучка тимьяна и 50 г очищенных грецких орехов мелко порубить ножом. 250 г лука и 150 г черешкового сельдерея измельчить, обжарить в 100 г сливочного масла, 5 мин. Снять с огня, добавить ореховую смесь, 0,25 ч. л. тертого мускатного ореха, большую щепотку молотой гвоздики, по 0,5 ч. л. соли и молотого черного перца. Тщательно смешать с хлебом. Перемешивая, небольшими порциями влить 0,5 стакана куриного бульона и добавить взбитое яйцо. Начинить подготовленную индейку не слишком плотно и запечь согласно рецепту (см. стр. 36).

## условные обозначения

- тема с обложки
- рецепты для детей
- блюда быстрого приготовления
- легкие рецепты
- блюда, которые можно замораживать
- вегетарианские блюда
- рецепты для микроволновой печи
- для опытных кулинаров
- мнение группы тестирования рецептов
- полезные советы

## группа тестирования рецептов

| | | |
|---|---|---|
| **Екатерина Серавина** юрист, Москва | **Полина Смирнова** студентка, Москва | **Кристина Бородавко** аналитик, Санкт-Петербург |

ежемесячный журнал
**ГАСТРОНОМЪ**

**№12 (95), декабрь 2009**

Издатель: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
125993, Москва, Волоколамское ш., 2,
тел./факс: 725-1070,
www.gastronom.ru, e-mail: mail@phbp.ru
**Президент** Наталья Чернышева
**Генеральный директор** Елена Трухина

**Редакция:**
**главный редактор** Андрей Захарин
**главный художник** Екатерина Егорова
**заместитель главного редактора** Марианна Орлинкова
**ответственный секретарь** Александр Стариков
**выпускающий редактор** Татьяна Олефиренко
**бильдредактор-стилист** Екатерина Овсепян
**редактор** Анна Туревская
**отдел рецептов** Александр Ильин (редактор), Илья Жданов, Алексей Тимофеев (повара-консультанты)
**обозреватели** Влад Васюхин, Ольга Захарова
**дизайнеры** Юлия Козлова, Ольга Малышева, Ольга Гриценко, Алексей Клак
**фотограф** Игорь Савкин
**корректоры** Любовь Никифорова, Татьяна Певнева
**Над номером работали:** Анна Агеева, Юлия Атаева, Дмитрий Байрак, Мария Белицкая, Владислав Волков, Елена Голованова, Анатолий Горяинов, Вадим Жадько, Анастасия Казакова, Елена Кузнецова, Тимур Лисневский, Екатерина Моргунова, Андрей Николаев, Сергей Синельников, Кирилл Смыслов, Ирина Тараторина, Александр Тиванов, Марина Титова, Марина Тумаркина, Иван Фролов, Анна Шапкина, Александра Шевелева, David Loftus, FOTOBANK, EAST NEWS, AFP, PERSONASTARS

**исполнительный директор** Ольга Ткалич
**директор по рекламе ООО «Бонниер Пабликейшенз»** Марина Мамина

**Отдел рекламы:** Ольга Козырева, Ольга Каткова, Елена Кузьмичева, Елена Матвеева, Жанна Русакова (заместитель директора), тел.: (495) 725-1070

**Руководитель отдела спецпроектов** Лариса Машталер

**Отдел маркетинга:** Эля Нагаева (директор), Зоя Галишникова, Надежда Лыжникова

**Отдел дистрибуции:** Сергей Татаркин (директор), Андрей Телингатер, Александр Шалимов, Наталия Писклина, Татьяна Катрач, Альфия Амеркаева, тел. (495) 725-1070

**Подписка** Юлия Ремезова
тел. (495) 792-5562

**Зам. генерального директора по правовым вопросам** Илья Иванов

**Руководитель отдела IT** Дмитрий Васильев

**Техническая поддержка:** Михаил Афанасьев, Игорь Долманов, «Сест Компьютерс», тел.: 795-0295

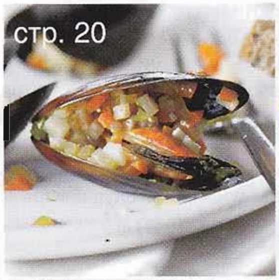
**Сканирование и обработка иллюстраций:** Екатерина Панюшкина (руководитель отдела), Вера Давыдкина, Светлана Кузина, Любовь Попова, Олег Шифрин, Виктор Фролкин

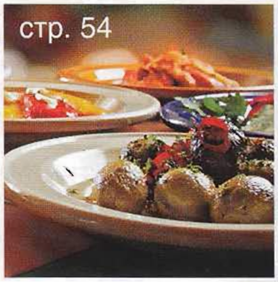
**Типография** «Алмаз-пресс» (Москва)
Тираж: 177 980 Цена свободная

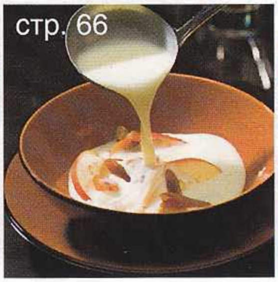
**Автор макета** Михаил Аникст
**Обложка:** Екатерина Моргунова, аксессуары – Williams&Oliver
© ООО «Бонниер Пабликейшенз», дизайн, фото, текст, 2009
Издание зарегистрировано в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия.
Свидетельство о регистрации средства массовой информации ПИ №ФС77-32209 от 09.06.2008 г.
Редакция не несет ответственности за содержание рекламных материалов. Перепечатка материалов и использование их в любой форме, в том числе и в электронных СМИ, возможна только с письменного разрешения редакции.

# содержание

декабрь 2009





4 Винегрет новостей

## еда и напитки

10 Фестиваль вина и еды: репортаж с улиц Гонконга

16 Андрей Макаревич о раках, шурпе, оливье и похмелье

20 Гребешки с помело, мидии с икрой: готовим к Новому году ракушки

28 От изысканных устриц до простецких рапан: что есть на прилавках магазинов

30 Слово артистам и ведущим: впечатления года

35 Наш мастер-класс: фаршируем индейку

38 Удачные варианты: новый подход к запеканкам из макарон

41 Праздничное меню: рецепты знаменитых шефов

54 Альтернатива новогоднему застолью: тапас-вечеринка

58 Дело вкуса: Андреа Бочелли

60 «Наполеон» – самый популярный домашний торт

66 Быстро, дешево, празднично: ужин на четверых за 1000 рублей

73 Кулинарный техникум: «корона» из корейки

74 Зимние десерты: безе и меренги

80 Все, кроме шампанского: игристые вина Франции

82 Коктейли для большой компании

84 «Натуральное хозяйство» фермы «Горчичная поляна»

87 Надежные партнеры: подбираем блюда к словацким винам

## стиль жизни

88 Орхан Памук: ужины во сне и наяву

90 Праздничная сервировка

94 Открытие-2009: рестораны, появившиеся в этом году

98 Чурраско под звуки гафьейры: путешествие в Баию

102 Кулинарные таланты Александра Абдулова

106 Биск на Рождество: что готовят к празднику в Штатах

## гид потребителя

107 «Оружие» виномана: декантер, термометр, нож сомелье...

110 Семга в нарезке: пробуем и выбираем

111 Всегда готовый десерт: замороженные сладости

112 Новинки посуды и техники

113 Какое молоко полезно?

114 Тест «Гастронома»: ищем удобную открывалку

115 Новости компаний

116 Кулинарные блоги

118 Словарь

120 Стоящая вещь

# Ресторанные новости

## Открытие

Пивных в Москве множество, но открываются все новые и новые. «Колковна» (Петровка, 34, стр. 1) – первая московская точка чешской сети. Интерьер – в классическом восточноевропейском пивном стиле. В меню от чеха Милана Дресслера среди стандартных паст-ризотто находим аутентичные чешские деликатесы: утопенцы, зельняки, свичкова. Пиво – родное Pilsner Urquell и «Козел» российского розлива. Средний счет – 1200 руб.

На верхнем уровне **винотеки «Простые вещи»** (Б. Никитская, 14) появился «Просто бар». Формат – самый демократичный, который только можно придумать: пришел, выпил, ушел. Без ожидания официанта, меню и прочих отвлекающих от выпивки факторов. Только вино (три дюжины со всего света) и немного закусок (чипсы из пармезана, вяленые томаты с козьим сыром, хамон). Бокал вина – от 150 до 340 руб.

Жанр casual dining наши рестораторы понимают по-своему: высокие цены в демократичном интерьере. Тем приятнее знакомство с **рестораном «Лимонад»** (Вятская, 35, стр. 4), в легких и светлых залах которого можно за 500 руб. отлично закусить («Цезарь», палтус в рисовом тесте и лимонад). Шеф-повар добротно готовит европейскую классику. Средний чек – 700 руб.

## Сезонное меню

В ресторанах Pinocchio до конца декабря можно попробовать блюда с белым и черным трюфелем из Пьемонта, которые были собраны в окрестностях Альбы и привезены шеф-поваром Лукой Вердолини к началу сезона трюфелей. Белый трюфель – 400 руб. за 1 г, черный – 100 руб. за 1 г.

## Находка месяца

За границей русская кухня ассоциируется прежде всего с черной и красной икрой. Мы сами охотно поддерживаем этот миф. Вот яркий пример. Компания «Хайдекс» из подмосковного Красногорска выпускает шоколад в виде мелких гранул, чертовски напоминающих икру. При этом узнаваемая «икорная» стеклянная баночка с черным шоколадом смотрится весьма правдоподобно. Состав «Икры шоколадной темной a la Russe»: шоколад Barry Callebaut, какао не менее 70,4%, мед. Стоимость одной банки (85 г) от 115 руб. Отличный бюджетный подарок к Новому году!

### Участвуйте в симпозиуме

По воскресеньям, в 18.00, на канале Telecafé выходит новая программа – «Симпозиум». Она знакомит с историей и культурой пития и создана для тех, кто мечтает открыть для себя тайны виноделия, стать знатоком благородных напитков или просто научиться подбирать вино к обеду. Зрители узнают, чем различаются вина из разных регионов, сколько существует винных бокалов, почему древние не делали различий между красным и белым вином, как менялась мода на него. Кстати, словом «симпозиум» в Древней Греции обозначали время после трапезы, когда под хорошее вино велись неспешные беседы.

telecafé

### Просто блеск

Английские повара буквально помешались на украшении блюд съедобным золотом и серебром. Но следовать моде могут и непрофессионалы: набор для кондитеров-ювелиров Easy Taste Magic свободно продается в лондонском универмаге «Селфриджес» и стоит всего 15–16 фунтов стерлингов. Что приятно, «драгоценности» не только придают блюдам шик-блеск, но и служат приправами, поскольку помимо мельчайших частиц золота и серебра сочетают в себе травы и пряности.

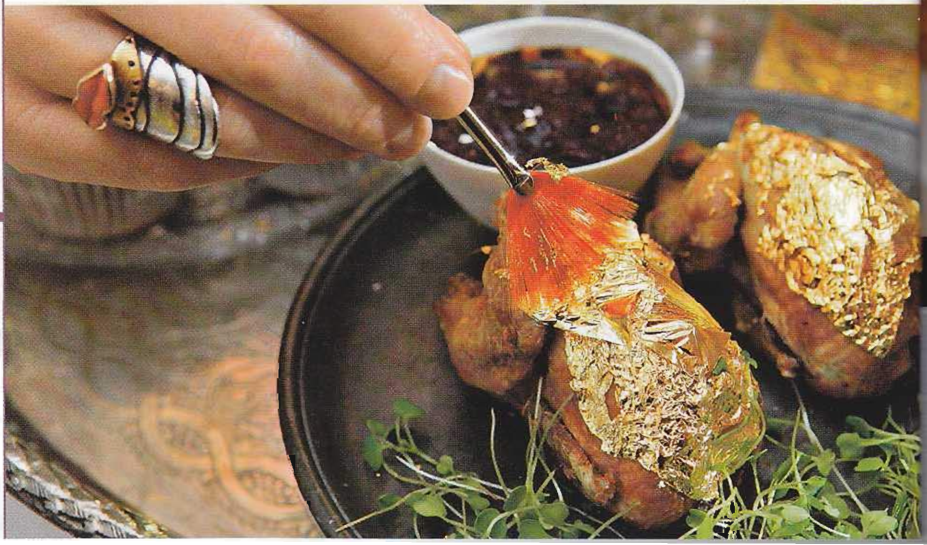


фото: © Fotobank.com/REX; © East News; Издательский дом «Бонниер Пабликейшенз»; Игорь Савкин;

# Ресторанные новости

## Спецпредложения

В **Azale Cafe** на Садовой-Спасской, 12/23, стр. 2, с 14 по 20 декабря будет проводиться дегустационная неделя новогодних тортов. Любой желающий сможет попробовать торты из новой коллекции и при желании заказать. А **ресторан «Солянка»** (Солянка, 11) 6 декабря проводит детский cooking-класс «Пирожные». Как обещают организаторы, дети научатся делать рождественские пирожные, сервировать стол, поиграют в тематические игры, а потом будет чаепитие для детей и родителей с дегустацией всего приготовленного.

В **сети кофеен Starbucks** к Новому году подготовились основательно. Выпускаются пластиковые карты, предоставляющие ряд льгот. В продажу поступила рождественская смесь кофе (Christmas Blend). Ее создали в 1984 году и с тех пор каждый год предлагают новые бленды. Кроме того, до 31 декабря в любую кофейню сети можно принести книги, которые потом будут переданы учащимся детских домов и интернатов.

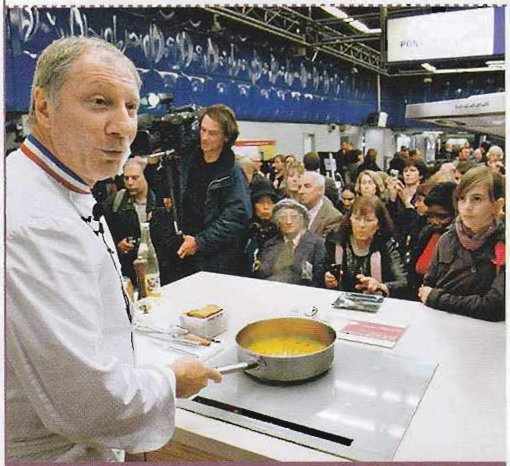
## Коктейльная карта

Зимой актуальными становятся не только горячие блюда, но и горячие напитки. **В сети ресторанов украинской кухни «Вечера на хуторе»** к выбору зимних напитков подошли с фантазией. Во-первых, обновили кофейный раздел, введя три новых латте – «Имбирный пряник», «Клубничный» и «Карамельный» (по 190 руб.). Во-вторых, разработали рецепт безалкогольного глинтвейна. Наконец, в барную карту вошел отличный напиток для холодов – «Щедровка» на сушеных грушах с бренди и пряностями (190 руб.).

До появления чая на Руси пили горячие настои из листьев, ягод и цветов. Бармены **Vogue Cafe** (Кузнецкий мост, 7/9) решили тряхнуть стариной: они предлагают светской публике согреваться травяными чаями с разнообразными ягодами. В чайной карте появились чаи с брусникой и мятой, имбирем и медом, черноплодной рябиной и апельсином, чабрецом с имбирем. Цена – около 200 руб.

## @ Сайт месяца www.grozdi.ru

Информационный портал «Грозди.ру» – о виноделии, виноторговле и искусстве потребления вина. Здесь все серьезно и непредвзято, ведь основа политики портала – независимость публикуемых материалов от позиции любых компаний. Анонсы культурных мероприятий по профильной теме, сведения о новых законах и регламентах продаж напитка, статьи с анализом ситуаций, которые сложились в странах-производителях вина, рекомендации и советы специалистов, мини-путеводители по винным дорогам и регионам. Лично нам больше всего понравился материал «40 поступков, которые должен совершить каждый любитель вина».

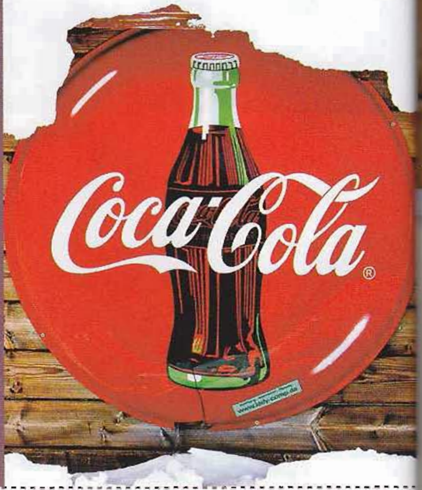


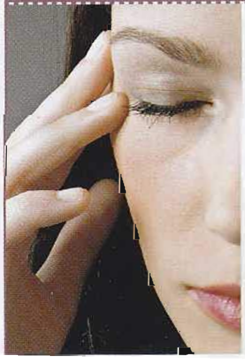
### Подземная высокая кухня

На три дня станция парижского метро «Миромисниль» обзавелась собственной кухней и тремя поварами из трехзвездочных мишленовских ресторанов. Их задачей было доказать публике, что высокая кухня может быть дешевой и простой. В первый день Эрик Фрешон из Le Bristol, шеф-повар любимого ресторана Николя Саркози, приготовил морковь в апельсиновом соке с медом и семенами фенхеля и подал в хрустящей корочке из имбирного печенья. Потом Патрик Бертон из Relais Bernard Loiseau колдовал над капустой, а Патрис Кайяу из Domaine de Rochevilaine – над картофелем. Служащие станции заявили, что никогда в жизни не видели там столько народа – и все с довольными лицами!

### Мир червя

Увидеть того, кого добавляли в кока-колу в самом начале ее производства, можно на выставке «Мир червя» в Дарвиновском музее в Москве. Именно экстракт из мексиканского кошенильного червеца стал основой для одного из самых древних красителей. Экспозиция интерактивная – посетители смогут сами поблуждать в проложенном червем лабиринте, сыграть в компьютерные игры «Помоги червю попасть домой» и «Кто меня съест?». Выставка работает до 13 декабря.



### Антиэнергетические напитки

Энерджайзеры уже не в моде. Новый тренд – напитки для тех, кто желает быстро избавиться от стресса. Slow Cow («Медленная корова») и Mary Jane's relaxing soda («расслабляющая содовая») содержат теанин и успокаивающие растительные компоненты. Выпив баночку такого «расслабительного», вы перестаете нервничать и сохраните при этом ясность ума. Очень полезно перед экзаменом или разговором с боссом.

## Рождественские базары

**Москва.** Фестиваль ремесел «Русская зима». На площади Революции выстраивается деревянная деревня. Угощают здесь пряниками, вяленой рыбой из Якутии, горячим сбитнем и медовухой.

**Прага.** Палатки на Староместской площади устанавливают еще в ноябре. До Рождества гостей кормят десертным хлебом, ванильными рогаликами, расписными пряниками в глазури, «осиными гнездами» – печеньем из орехового теста с ромом.

**Берлин.** На Жандармской площади палатки выставляют лучшие рестораны города. Нужно пробовать резные пряники и сосиски, поджаренные на живом огне уличного гриля. Вход платный.

**Лондон.** 3 декабря в Ковент-Гарден выбирают лучший рождественский пудинг и проводят рождественскую гонку пудинга: соревнующиеся бегут с пудингом на вытянутых руках. Вход бесплатный, участие в гонках платное. А 19–22 декабря в Southbank Centre будет работать экорынок, устроенный движением Slow Food: 30 магазинов предложат экологически чистые продукты.

**Мюнхен.** Ярмарка на Мариенплац. Сладкая составляющая впечатляет: печенье с миндалем, звездочки с корицей, пряники, блинчики, булочки всех видов и сортов, глазированные фрукты, фигурки из шоколада, сахарная вата, жареные миндаль и каштаны.

**Милан.** 7–9 декабря, ярмарка перед базиликой Сант-Амброджо. Ее название – Oh Bej! Oh Bej! – переводится примерно так: «О, как круто!». Главные угощения – паннетоне, свиные ножки, фаршированные острыми колбасками.

**Брюссель.** Европейский рождественский базар на площади Святой Катерины поражает своей изысканностью. Лакомиться тут следует горячими бельгийскими вафлями, горьким шоколадом и деликатесным сыром. Но главное угощение – свежие устрицы с шампанским: 2 бокала + 6 устриц = 15 евро.

## Библиотека гастронома

**«Пироги и кое-что еще», Ирина Чадеева, «Аркаим», 2009 г., 127 стр.**
Книга автора популярного блога chadeyka.livejournal.com – не только сборник более 60 рецептов домашней выпечки, но и руководство к действию. Новогодние каникулы обычно такие длинные, что время для проверки большинства рецептов этого издания наверняка найдется. А пирожные «Мадлен» (стр. 50) и шоколадные трюфели ручной сборки (стр. 120) – оригинальный подарок для друзей.

**«Суши и роллы. Готовим сами», Б.В. Калугин, «Астрель», 2009 г., 111 стр.**
Для любителей японской кухни (в российском понимании) эта книга очень полезна. Собирайте веселую компанию поклонников японского фаст-фуда и закатывайте восточную вечеринку. При этом суши и роллы могут стать основной темой праздника. Наглядные и подробные мастер-классы по приготовлению сашими, темаки, хосомаки, гунканмаки, нигири, саимаки, темпуры, вегетарианских суши и каваридзуси помогут реализовать этот грандиозный план.

### Праздник у «Очага»

С 11 по 13 декабря в Москве, в Центральном доме художника на Крымском Валу, пройдет третий фестиваль, организованный журналом «Домашний очаг». Как обычно, там можно будет и отдохнуть, и развлечься, и провести время с пользой для всей семьи. В программе – множество мастер-классов: по кулинарии, оформлению интерьера и изготовлению предметов декора, по макияжу и рукоделию. Гости фестиваля научатся упаковывать подарки, узнают секреты новогодней сервировки и смогут сделать интересные покупки. Подробности на сайте www.fest.goodhouse.ru

## Знаете ли вы?..

Рецепт «Киевского торта» был придуман в 1956 году 17-летней ученицей кондитера Надеждой Черногор, работавшей на фабрике им. Карла Маркса в Киеве. Уже через год после своего рождения он получил первую награду – бронзовую медаль, а в 1976 году на республиканском конкурсе кондитерских изделий занял первое место. Черногор всю жизнь проработала на фабрике Карла Маркса и лично дегустировала каждую партию тортов. Ее «произведение» и сегодня – главный киевский сувенир. И до сих пор его рецепт держится в тайне.

### Кокон для мяса

Мясо в будущем можно будет получать искусственным путем, уверен шведский дизайнер Рикард Хедерстиерна. Он создал экспериментальную печь Cocoon («Кокон»), в которую предполагается класть модифицированные мини-брусочки мяса и при помощи нагревания мышечных тканей «выращивать» их до размеров полноценного блюда. Правда, пока представлена только модель печи – технологию получения мяса еще предстоит изобрести.

## Заводы – туристам!

Промышленный туризм, довольно обычное времяпрепровождение в Европе, становится популярным и в России. Так, мы своими глазами можем увидеть, как фильтруется пиво, выпекается тонна булочек или как выдувается новогоднее украшение: Клинский пивоваренный завод, булочно-кондитерский комбинат «Коломенский», фабрика елочных игрушек «Елочка» и многие другие отечественные предприятия несколько раз в месяц принимают экскурсионные группы. Даты экскурсий можно узнать на сайте promtur.ru.

## На том стоим!

Что хотят видеть жители России на новогоднем столе? Несмотря на усилия модных шеф-поваров, ведущих кулинарных телепрограмм, авторов книг и журналов о еде, призывающих к гастрономическим экспериментам и открытию новых вкусов, предпочтения наших соотечественников остаются неизменными. По данным поисковой системы Поиск@Mail.Ru (http://go.mail.ru), специально для журнала «Гастрономъ» проанализировавшей запросы русскоязычных пользователей Интернета, в этом году большинство россиян предпочитают встретить Новый год с селедкой под шубой, салатом «Мимоза», салатом с крабовыми палочками и традиционным тазиком оливье. На горячее они приготовят что-нибудь из курицы, свинины или кролика. А на сладкое – торты «Медовик», «Муравейник», «Наполеон» и хворост. Впрочем, некоторые изменения в традиционном праздничном наборе блюд все же есть – в десятку самых запрашиваемых рецептов десертов вошли тирамису и чизкейк.

# Хой, хой, Гонконг!

**Для создания позитивного имиджа страны существуют разные технологии. Гастрономический фестиваль, да и просто вкусная и красивая еда – одна из самых беспроигрышных и понятных рекламных наживок. О том, что едят и пьют в Гонконге, – наш репортаж**

В Гонконге гастрономический разгул – нынешний год объявлен здесь Годом еды и вина. Причем закончится он лишь 10 февраля, по лунному календарю. А значит, у гурманов есть прекрасная возможность встретить наш Новый год в атмосфере космополитичной вечеринки и изысканного чревоугодия. В Гонконге умеют веселиться и угощать.

### Инь и ян в стакане

Чай в Гонконге – не просто напиток. Это главный элемент любого застолья. Чай приносят вместе с меню, и он присутствует на столе в течение всего обеда. Если нужно долить воды, откиньте крышку, и официант тут же наполнит чайник вновь. Местные жители пьют чай вместо вина, вместе с вином, горячим и холодным, в ресторанах и на рынках. Ценители редких сортов наслаждаются размеренными чайными церемониями, люди попроще довольствуются напитком, налитым из пузатого самовара в фаянсовую пиалу прямо на улице. Тут и простой зеленый чай, и целебные настои с травами и кореньями, и европейский ледяной чай с лимоном. На завтрак в кафе подают крепчайший черный чай, практически чифирь, смешанный с концентрированным несладким молоком. А самый энергетический коктейль – инь-ян: смесь чая, кофе и молока. Бодрит необычайно и с утра настраивает на философский лад.

### Все ночи, полные огня

Рабочий день окончен, и улицы Гонконга заполняют тысячи офисных сотрудников.

### Диво дивное

Азия – это экзотика. В первую очередь в плане еды. На рынках Гонконга продают кубики загустевшей свиной крови, корни лотоса в жидкой грязи, сушеных медуз, копченых трепангов, вяленых птенцов. В корзинах копошатся черепахи, в тазах плещутся рыбы-иглы и рыбы-пузаны, связки отчаянно дергающих лапами лягушек разложены рядом с деревянной колодой, на которой их тут же разделывают. Фрукты угрожают шипами и чешуей, шевелят мягкими волосками, завлекают всеми оттенками радуги. Вот снейк-скин фрут, действительно похожий на кожу змеи, а вот дуриан, от запаха которого многим становится дурно. Таро, личи, питахайя, маракуйя... Цвета, ароматы, звуки. Все здесь непривычно, все удивительно. И все очень вкусно. Не стоит морщиться и ежиться. Просто нужно знать, как это готовить.

# Dewar's®

## BLENDED SCOTCH WHISKY

**С 26 октября по 1 ноября 2009 года в ресторане «Недальний Восток» при поддержке Dewar's состоялись гастрономические гастроли создателя «экстремальной» китайской кухни и, по совместительству, владельца ресторана Bo Innovation (Гонконг), знаменитого шеф-повара Элвина Леунга (Alvin Leung).**

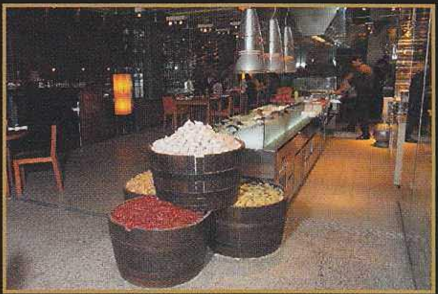
Обладатель 5 звезд по разнообразным кулинарным оценкам и 2 звёзд легендарного путеводителя Мишлена, шеф-повар и владелец ресторана Bo Innovation

**Элвин Леунг (Alvin Leung)** является легендарной личностью. С окрашенными в ярко-синий цвет волосами, серьгами в ушах и татуировками он больше похож на рок-звезду, чем на шеф-повара в традиционном представлении. Demon Chef («Шеф-Демон», именно так Элвин называет себя) или Rock`n`Roll Chef («Рок-н-Ролл Шеф», второе прозвище за неординарный внешний вид) – шеф-самоучка, который превратил своё хобби в дело всей жизни и прибыльный бизнес.

Для Элвина не существует рамок и ограничений: «В своей работе я хочу зайти настолько далеко, насколько мне это позволяет фантазия. Я хочу использовать китайские, тайские, японские и даже индийские рецепты, так же как и лучшие продукты со всего мира – от омара до лягушачьих лапок, икры, фуа-гра или легендарной мраморной говядиной Кобэ». Любознательный шеф-повар также посетил Европу, где пытался познать тайны «звездных» французских поваров и разгадать загадки таинственной молекулярной кухни. На сегодняшний день Элвин Леунг является олицетворением новой китайской кухни.

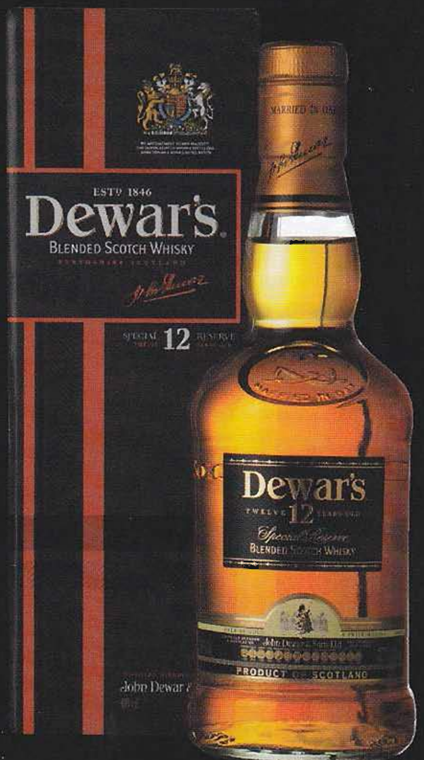
В своём ресторане Bo Innovation Элвин Леунг соединяет в единое целое традиционные азиатские ингредиенты и особую гастрономическую науку – молекулярную кухню, создавая свою легендарную «экстремальную китайскую кухню». Ресторан является обладателем следующих наград: 2 звезды Мишлена по данным рейтинга «Сто лучших ресторанов мира 2009», лучший новый ресторан в Гонконге по данным рейтинга журнала «Фуд & Вайн», а также занял первую позицию в рейтинге 10 лучших ресторанов Азии по данным рейтинга Уолл Стрит Азия.

28 октября в ресторане «Недальний Восток» состоялся торжественный гала-вечер. Среди гостей, помимо хозяина торжества Аркадия Новикова, были замечены другие знаменитости и постоянные гости ресто-



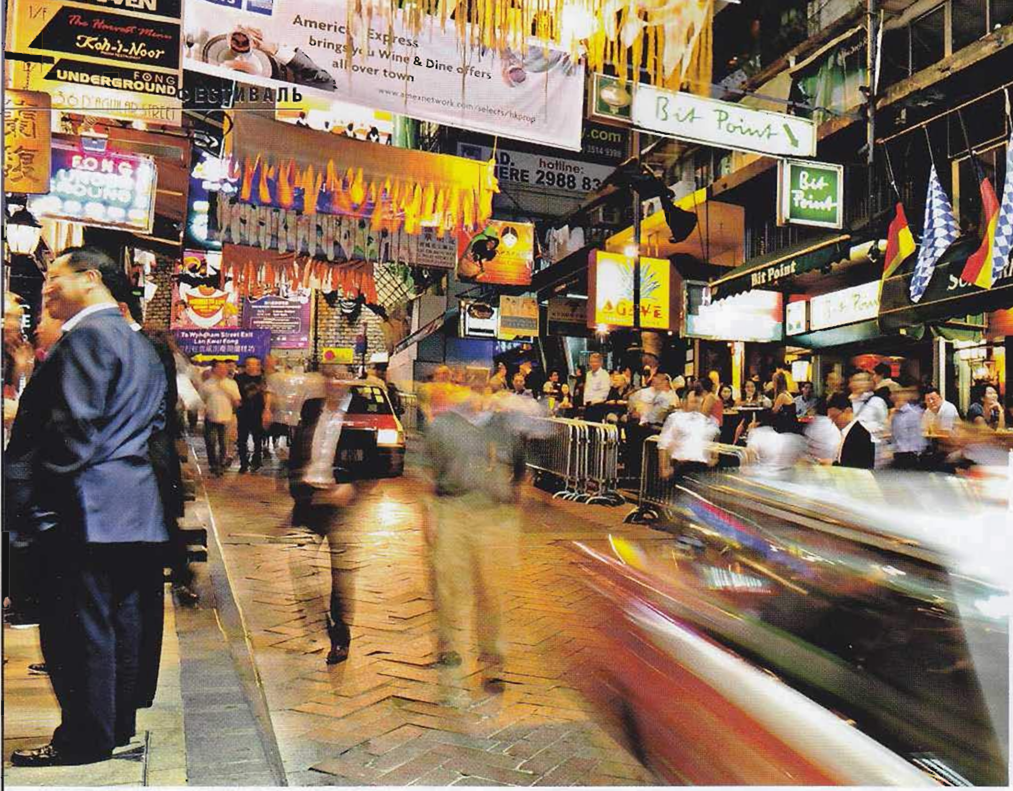
рана – Степан Михалков, Александр Мостовой, Мирослава Дума. Сам шеф-повар вместе со своей командой работал на открытой кухне, общался с гостями ресторана и прессой.

В период гастролей гостей ждал приятный сюрприз - специальная подача виски Dewar's с комплиментом от самого Элвина Леунга. Шеф создал идеальное сочетание вангтона (китайского пельменя со свининой) в сычуаньском соусе и сладко-фруктового, округлого вкус Dewar's 12, рождающего во рту ощущение тепла с легким привкусом дуба и свежего цитруса.




Реклама

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ




Они быстро покидают небоскребы и спешат – нет, не домой, а в окрестные питейные заведения. Районы Сити и Лан Квай Фонг – это бесконечная цепочка баров, кафе, ресторанов. И каждый из них по вечерам – полна коробочка. У большинства местных жителей очень маленькие квартиры. Некоторым даже некуда поставить холодильник и обеденный стол. А в барах и ресторанах просторно, весело, вкусно. Плюс это возможность чаще встречаться с друзьями и знакомиться с девушками/парнями. У современных гонконгцев принято за один вечер посещать пару-тройку заведений и в каждом пробовать напитки и закуски. Очень похоже на испанский обычай ходить по тапас-барам.

В дни гастрономических фестивалей, а они в Гонконге проходят постоянно, предлагаются специальные маршруты, когда вы пробуете по одному блюду в разных ресторанах: закуску здесь, горячее – там, десерт – где-то еще. Такая же история и с напитками. Посетить за один вечер пять-шесть заведений – отличный вариант знакомства с местной кухней, винами разных стран и новыми друзьями. Вы бродите по злачным кварталам, а вокруг поют, танцуют и валяют дурака тысячи людей. Фестивальные ночи – время шумных красочных карнавалов, когда центр города перекрывают для движения машин и улицы отдают на откуп веселящейся толпе.

**Винный путь**

Десять лет назад вино в Гонконге пили только иностранные туристы и экспаты. Местное население предпочитало рисовую водку, виски и бренди. Молодежь запивала все пивом. Сегодня культура винопития внедряется на государственном уровне. Президент и премьер-министр Китая позируют с бокалами вина, на официальных банкетах подают шампанское и херес, компании, занимающиеся виноделием, получают поддержку правительства. Своих вин в Китае пока немного. Но некоторые весьма приличного качества. Амбиций же еще больше. Например, линейка вин Chairman's reserve, хранящихся в погребах компании Grace Vineyard, «должна стать гордостью нового поколения китайских виноделов».

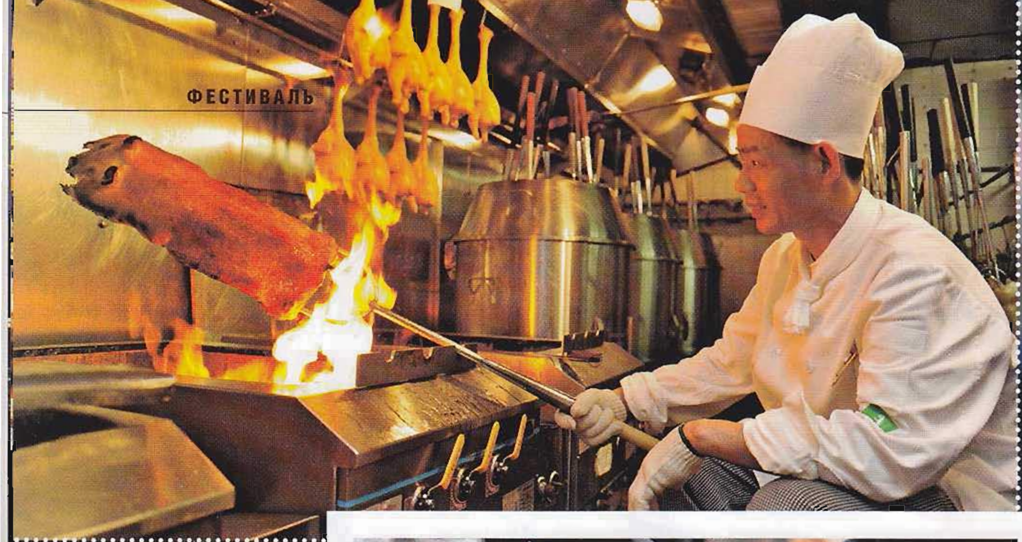
Жители Гонконга любят винные фестивали. Вообще китайцы пьют немного и быстро пьянеют. Но на фестивалях выступают звезды эстрады, в толпе гостей можно встретиться с известной фотомоделью или актером. Кроме того, к подобным событиям выпускают сотни подарочно-скидочных купонов, типа «купи два бокала вина и получи третий бесплатно». Гонконгцы такие купоны обожают.

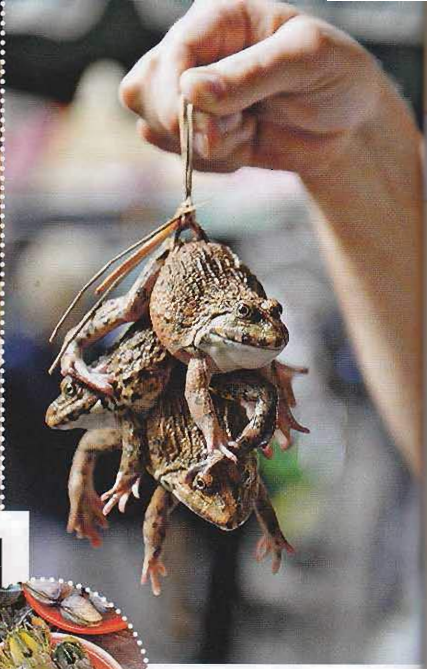
Для продвинутых винолюбов организуются мастер-классы по сочетанию вин с китайскими блюдами. В последнем особенно преуспел самый титулованный сомелье Китая и Гонконга Питер Квонг.

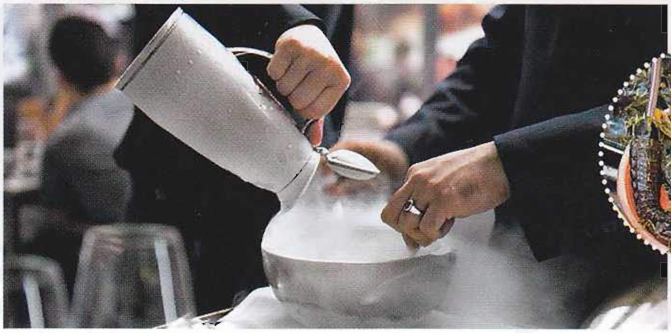
## Звонок на обед

Одна из достопримечательностей Гонконга – симпатичные двухэтажные трамваи, которые местные жители называют «динь-динь». Они пересекают остров Гонконг с востока на запад с 1904 года и до сих пор являются самым любимым в городе видом транспорта. Маршруты «динь-динь» пролегают через районы, где сосредоточены сотни ресторанов, баров, уличных едален, рынков и продуктовых магазинчиков. Не запутаться в них и выбрать лучшие поможет оригинальный кулинарный путеводитель «Гонконгский трамвайный гид». Его написал местный ресторанный критик Крэйг Ау Енг, лично побывавший во всех заведениях, до которых легко добраться на трамвае.

фото: Александр Тиванов; Андрей Захарин







В ресторане Cusine Cusine (отель Mira) он не устает объяснять посетителям, что к свежайшей кантонской кухне отлично подходят классические бордо, с острыми сычуаньскими блюдами лучше попробовать немецкие рислинги, а шанхайским кисло-сладким вкусам идеальную пару составит итальянское кьянти.

Плоды просвещения налицо – погреба частного винного клуба Crown Wine Cellars заполнены ящиками с редчайшими экземплярами. Погреба эти взяты под охрану ЮНЕСКО как уникальный пример перековки мечей в орала. Перед Второй мировой войной в бункерах, вырубленных в скале, находились склады боеприпасов, а теперь тут хранятся элитные вина.

### Поедим-освежимся

Поварам Гонконга повезло с продуктами: практически все, что готовится в местных ресторанах, только что поймано, выловлено или сорвано. Именно поэтому характерной особенностью кантонской кухни называют свежесть ингредиентов. Дальше все зависит от наклонностей шефа. Ип Чи Ченг из дважды мишленовского ресторана Shang Palace (отель Shangri-La) не маскирует натуральный вкус главного продукта – его рыба даже под соусом всегда похожа на рыбу, курица – на курицу, а в начинках дим-самов легко опознаются конкретные овощи, мясо, креветки. Кенни Чан, шеф ресторана Dong Lai Shun (отель Royal Garden), творчески перерабатывает китайскую классику. Его утка по-пекински традиционно поджариста и хрустяща, но выглядит как арт-объект. Элвин Леунг из BO Innovation называет себя демон-шефом и практикует экстремальную кулинарию. Он использует жидкий азот, сифоны и прочие атрибуты молекулярной кухни, но вкус его блюд понятен каждому. Вот на тарелке блестит, переливается и дымится что-то странное. Страшно отправлять это в рот. Вы осторожно откусываете кусочек и понимаете, что перед вами самая свежая в мире устрица. И никакой химии.

Впрочем, чтобы получить представление о том, насколько свежа и оригинальна кантонская кухня, достаточно зайти в любое уличное кафе. Пробовать можно все, даже то, что кажется несъедобным. Местные жители, когда еда им нравится, говорят «хой!» (хорошо). Или «хой, хой!», когда очень нравится. «Хой, хой, хой!» – далее до бесконечности.

Андрей Захарин

Благодарим Туристический офис Гонконга и авиакомпанию Emirates за отличную поездку

**Жизнь на сваях**

В деревне Тай О на острове Лантау обитает народность танка. Местные жители строят дома на сваях, стоящих в воде. Все они промышляют рыболовством, поэтому местный рынок заполнен соленой рыбой и сушеными морепродуктами. Продается все: кожа, хвосты, желудки рыб, креветки, устрицы, ракушки. Качество высокое, цены низкие, поэтому весь Гонконг ездит сюда за покупками. В перерыве между шопингом можно подкрепиться чашкой соевого пудинга, рисовыми пончиками или сушеным кальмаром, подогретым на углях.

## Курица с миндалем, запеченная в сливках

8 порций

**Что нужно:**

8 средних филе куриной грудки
**400–500 мл сливок для соуса «Пармалат» жирностью 23%**
горсть пластинок миндаля
2 ч. л. молотой сладкой паприки
0,5 ч. л. кайенского перца
1 ч. л. молотого душистого перца
щепотка молотого мускатного ореха
соль
сливочное масло для смазывания

**Что делать:**

Смешать все специи, добавить соль (от 0,5 до 1,5 ч. л., по вкусу). Натереть каждое филе получившейся смесью, дать промариноваться при комнатной температуре 20–30 мин. Затем обильно смазать маслом форму для запекания, уложить филе, залить сливками, закрыть фольгой и поставить в разогретую до 180 °С духовку на 30 мин. Затем снять фольгу, посыпать курицу миндалем и вернуть в духовку еще на 15 мин. Подавать горячей, с рассыпчатым рисом.

## Пирог с ягодами и взбитыми сливками

6 порций

**Что нужно:**

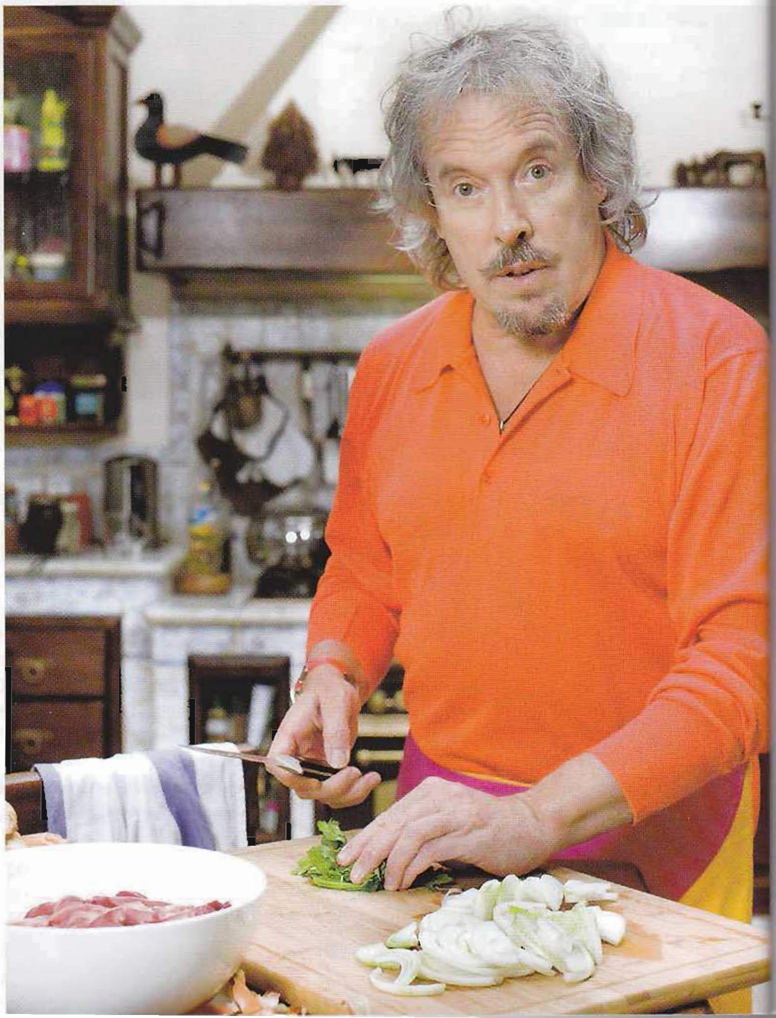
200–300 г клубники
**300 мл сливок «Пармалат» для взбивания жирностью 35%**
6 ст. л. меда
1 ч. л. ванильного сахара
сок 1 лимона

**Для основы:**

150 г сухого песочного печенья
70 г сливочного масла
2 ст. л. коричневого сахара

**Что делать:**

Для основы измельчить в блендере или кухонном комбайне печенье в крошку. Добавить кусочки холодного масла и сахар, быстро смешать до однородности. Получившееся «тесто» выложить в форму диметром 22 см, разровнять руками, чтобы образовался бортик высотой примерно 2 см. Накрыть тесто пергаментом, всыпать сухую фасоль до краев теста, поставить в разогретую до 180 °С духовку на 10 мин. Убрать фасоль и пергамент, выпекать еще 5–7 мин., остудить. Ягоды разрезать вдоль пополам, уложить в подготовленную основу. Нагреть лимонный сок с 5 ст. л. меда почти до кипения и сразу же полить клубнику. Остудить. Взбить сливки в стойкую пену с оставшимся медом и ванильным сахаром. Покрыть сливками поверхность пирога, оставив открытым центр. Подавать немедленно.



# О раках, шурпе, оливье и похмелье

**В роли кулинара Андрей Вадимович впервые показался телевизионной публике в программе «Смак» в 1993 году. Фартук Макаревича-повара никогда не заслонял гитару Макаревича-«машиниста», но временами роль кулинарного ведущего его порядком раздражала, и интервью на эту тему он давать не любил. К счастью, те времена прошли**

*В 93-м году я работала телекритиком в газете «Известия». Когда на Первом канале запустили «Смак», я поехала на запись программы с Александром Градским. Макаревич резал лук. С тех пор через раз, когда мы видимся, он режет лук. Шестнадцать лет беспрерывной нарезки. Чтобы смотреть на этот продукт без слез, чего только Андрей Вадимович не делал: надевал черные очки и плавательную маску, включал рядом воду и вентилятор, споласкивал нож и надувал щеки. Когда мы приехали к Андрею снимать «Рецепт с автографом», он готовил кашу своим бернским овчаркам. Он резал лук и плакал. Похоже, лук победил Макаревича.*

– Это не он победил, это я смирился.

**– У тебя такая долгая история почти профессиональных взаимоотношений с продуктами. Наверное, с каждым годом все сложнее удивляться еде?**

– Я и не удивляюсь. От экспериментов ухожу к вещам очень простым и абсолютно проверенным. Я неожиданно заметил, что моя любимая еда – это самые древние и основополагающие блюда. Просто хорошее мясо, пожаренное на углях. Правильно слепленные пельмени и манты. Просто хороший плов. Просто мясной суп. Что может быть вкуснее хорошо сваренной говядины? Лопатки быка, например? Оказывается, это старинное не только грузинское, но и еврейское блюдо. Мясо заливаешь холодной водой, на слабом огне доводишь до кипения и варишь где-то три с половиной часа – пока оно не начнет отделяться от костей. Выкладываешь на блюдо, посыпаешь крупной солью или, как грузины, еще толченым чесноком и зеленью. И ешь руками – это что-то сумасшедшее!

**– У кого ты учишься новому на кухне? В гости ходишь, по ресторанам?.**

– Ни у кого, клянусь! Я один раз напросился во Франции на кухню в хорошем ресторане, где специализируются на фуа-гра, потому что не мог понять, как эти сволочи ее готовят. Оказалось, все делают, как я! Только по окончании жарки откидывают фуа-гра на бумажное полотенце, убирая лишний жир. Всего-то!

**– А ты так запросто жаришь фуа-гра?**

– Нет, жарю редко. Когда из Израиля привозят – очень дешево по сравнению с местными ценами, долларов сорок, что ли, за килограмм. А здесь покупать… мне просто денег жалко.

**– Где ты покупаешь продукты?**

– Если для какого-то специального мероприятия, то, конечно, еду на рынок. У меня есть проверенные продавцы – ткемали, например, или сыра. А мясо беру у разных. Продавца ведь как выбираешь? Смотришь на него, и видно: хороший человек! Я редко ошибаюсь. Физиономический метод выбора продуктов. Можно на руки смотреть… Правда, сегодня, когда капусту и творог делают одни люди, а продают другие, этот метод работает плоховато. Покупку еды легко превратить в праздник. Бывает, пришел за одним, а потом не удержался и что-то совсем другое купил. Не потому что нужно сегодня, а просто уж больно хорошо! И планы на ужин меняются в момент.

**– Что мама готовила на Новый год?**

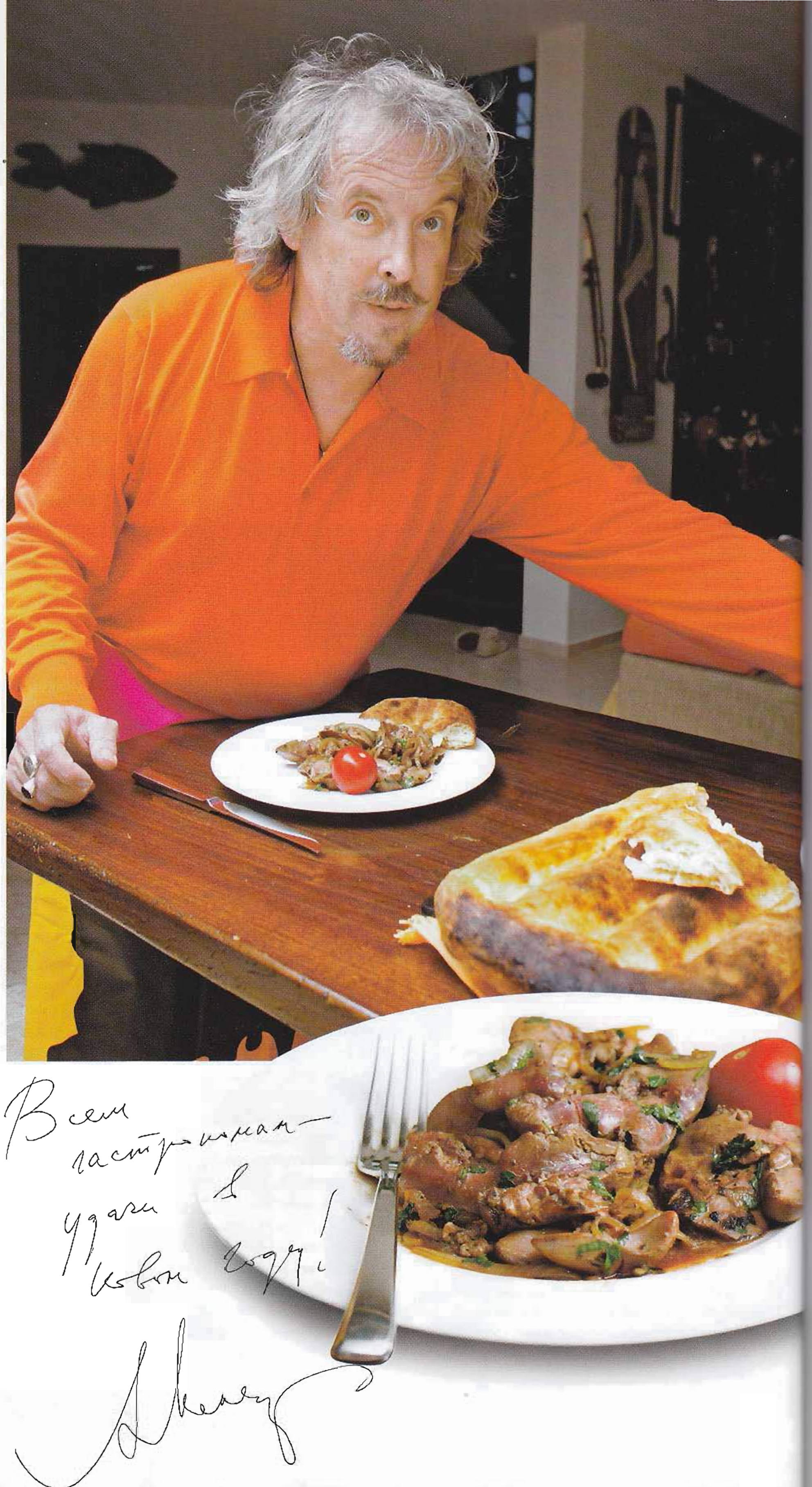
– В детстве? Бабушка готовила или тетя. Мама готовила плохо, отец вообще к этому не имел отношения. Мне кажется, во всех семьях тогда делали одно и то же: оливье, свеклу с майонезом и орехами, винегрет и заливную рыбу – «какую-достали». А наше фирменное – здоровенная кулебяка с мясом и яйцом и вторая – с капустой. Кстати, про оливье. Недавно дома у моего товарища Гарика Писарского проводился конкурс оливье – слепая дегустация. Я полез в исторические кулинарные книги, нашел оригинальный рецепт. Приготовил. Прежде всего, нарезка вся довольно крупная, с тогдашнюю трехкопеечную монету. Картофель, перепела, раковые шейки, оливки, ну и трюфель. Все укладывается слоями, приправляется соусом провансаль с добавлением соевого. Получилась очень вкусная штука. А параллельно я сделал наш советский вариант, где главное – как можно мельче нарезать. У меня там были курочка, язычок, немножко копченостей, лук репчатый, лук зеленый…

**– И который из них выиграл?**

– Оба выиграли.

## Жареная куриная печенка в уйгурском стиле

«Это такой вид горячей закуски, особенно эффективной в ситуации новогодних праздников, когда к тебе неожиданно, с мороза завалились друзья и хочется с ними моментально выпить. Но не настолько, чтобы под плавленый сырок или неочищенную колбасу, а все-таки чувствуя себя интеллигентными людьми. Делается очень быстро. Авторство мое, хотя корни, безусловно, в азиатской кухне. Нам потребуется вок, правда, если его нет, можно не выпендриваться и сделать в обычной сковороде – но обязательно на большом огне! На слабом огне не получится, все сварится. Соотношение лука и печенки – на усмотрение заказчика. Но лука не должно быть мало, а печенки – много. Лук здесь – вещь очень важная. Режем его толстыми полукольцами. Специи по вкусу – я остановился на банальном наборе: красный молотый острый перец, семена зиры и крупномолотый кориандр. Вливаем растительное масло в вок – можно добавить еще кунжутного масла. Не очень много. Мой вок настоящий, китайский, из тонкого металла, поэтому на нем надо играть, как на скрипке. Каждая секунда имеет значение. Когда масло раскалилось, кидаем специи (осторожно, чтобы не сгорели!) – они дадут нужный дух – и потом лук. Важный момент: берем чуть-чуть тростникового сахара и присыпаем лук. Жарим недолго, помешивая, минуты две-три. Кладем целиком обсушенную печенку – лишняя влага нам не нужна. Прошло три минуты, печенка схватилась – и мы вливаем соевый соус. Еще немного… но печенка все еще мягкая на ощупь. И рубленую зелень добавляем в порядке эксперимента. Кинзу, петрушку. Раньше я этого не делал, но раз есть такая отличная зелень… Снимаем с огня. Теперь мы дадим печенке чуть-чуть постоять, дойти. Готово!»



*Тут на кухню заглянула Наталья Голубь, жена Андрея. В кадр встать не пожелала, но комментировала охотно. «Печеночка? Он ее готовит утром, днем и вечером – я никогда не отказываюсь. А главное, от чего не откажусь, – это от его шурпы. Я много ела среднеазиатских супов в ресторанах, но такого, как у него, никогда».*

**– Андрей, шурпа?**

– Элементарно! Берешь ребрышки молодого барашка. Ребрышки, нижнюю часть, а не позвоночник! Лука – в полтора раза больше, чем ребрышек. Заливаешь ребрышки холодной водой, минут через тридцать после того, как она закипела, кидаешь нарезанный лук – и еще где-то час-полтора это стоит, пока косточки не начинают легко выниматься из мяса. Потом кладешь соль и много зелени с чесноком. Божественно! Подавать с водкой.

– А щи?! Из кислой капусты – ни у кого таких нет! – *продолжает Наталья.*

– Чистая правда. Варю бульон из телячьей грудинки. Лук пассерую с морковкой. Квашеную капусту пассерую. Муку пассерую отдельно, добавляю в капусту. Туда же кладу размоченные грибы и тушу на сковородочке, пока не пойдет запах пирогов с капустой. Потом все это отправляется в котел – плюс бульон, соль-сахар, лимон, каперсы и капустный рассол. Томлю, не доводя до кипения, где-то еще часик. Все.

**– Когда вы ныряете в чужеземные моря и океаны, что вы там едите?**

– Там еда не главное. Но, как правило, бывает рыбалка. Большая часть рыбы идет на сашими. Макрель, ваху, махи-махи. Правда, мы не сами готовим. На лодке обычно есть кок, иногда очень хороший. Лет шесть назад мы купили у рыбаков марлина за пятнадцать долларов, как сейчас помню. Марлин был не слишком большой, килограмм тридцать пять. Мы его ели три дня. Кок – такой дед мексиканский – сначала сделал севиче. Потом суп. Потом стейки. Потом потушил марлина с овощами… И все было прекрасно. На следующий Новый год поеду на Кубу – там лобстеры, тоже хорошо. Хотя наши раки значительно вкуснее и нежнее.

**– Столько возни с этими раками…**

– А кто тебе сказал, что должно быть легко? Но если правильно рака сварить… Вот Михал Михалыч Жванецкий – мастер по варке раков. Рак не должен быть клеклым, переваренным или резиновым, и мясо не должно прилипать к панцирю. Секрет в том, чтобы вода ни на мгновение не переставала бурлить. Хотя бы на десять секунд перестанет – и раков ты загубила. Должен быть огромный огонь, а Жванецкий опускает еще гигантский кипятильник в кастрюлю. После пятнадцати минут варки с зеленью, перцем и солью ты раскрываешь панцирь – и оттуда выскакивает эта шейка, такая сочная!.. Наталья, давай угостим ребят хорошим зеленым чаем, который я привез из Китая.

**– Как ты узнаешь, какой чай хороший?**

– А вот какой вкусный, тот хороший и есть. В Китае в каждом чайном магазинчике проводят дегустации. Как только входишь, тебе наливают чашечку, и не купить уже невозможно. Я к зеленому чаю отношусь спокойно, больше люблю дарджилинг. Но в тот раз привез какой-то удачный, очень молодой и свежий.

**– Раз уж мы заговорили про напитки, расскажи про русскую народную историю «на следующий день». А поутру они проснулись и…?**

– Господь миловал. У меня не бывает похмелья последние лет тридцать. Конечно, в десятом классе кто его не испытывал – но то была эпоха познаний. Да и напитки тех лет располагали к похмелью значительно больше, чем теперешние. На самом деле нужно просто знать свою меру. Ты ведь перестаешь получать удовольствие от алкоголя задолго до того, как перестаешь пить. Натуля, сделай доброе дело! Курицу вареную накрой – она сохнет, а курочка должна быть со слезой…

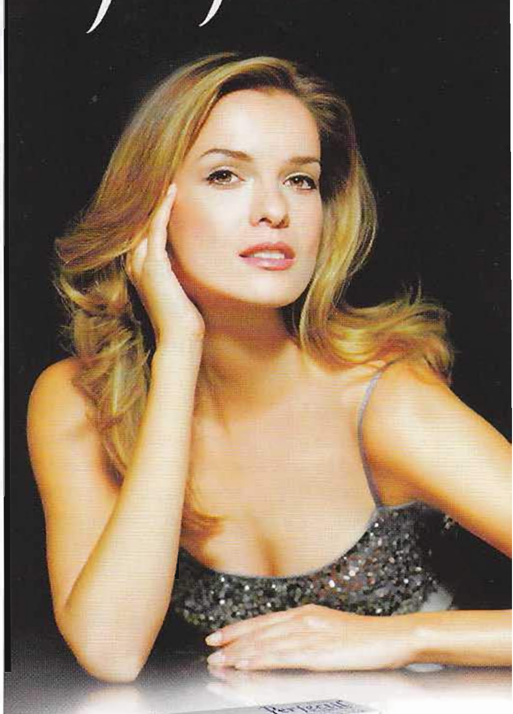
**– А что вы с ней потом делать будете?**

– С вареной курицей? Есть! Ты знаешь, что это такое? Это ж любимое еврейское блюдо! И бульон будем есть. Я привез из Китая такие сушеные грибочки – типа опят, но не опята. Надо для бульона пассеровать лук и морковь со специями, как для плова, – и вот эти грибочки туда. И еще свежих лимонных листьев и немножко тайской красной пасты карри… Печенка, которую мы сейчас будем делать, – замечательный показатель интуиции того, кто готовит. Она должна дышать. Я до сих пор помню столовскую «печень, тушенную в сметане», которую сутками держали. Без слез на эти подошвочки смотреть было невозможно, не то что есть. Печенка – вещь нежнейшая! Так… Куда я дел нож? Будем трудиться.

Марианна Орлинкова


КРАСОТА ПРИХОДИТ ИЗНУТРИ

Perfectil



Реклама. Товар сертифицирован

Сделано в Англии

Доказано, что **всего 1 капсула в день** улучшает состояние кожи, волос и ногтей*

- Защищает кожу от старения и морщин
- Предотвращает выпадение и поседение волос
- Укрепляет и выравнивает ногтевую пластину

25 необходимых компонентов для здоровья кожи, волос и ногтей

Дополнительная информация по тел.:

(495) 988-3927

www.perfectil.ru

*Подтверждено клиническими испытаниями в университете Ридинг (Англия). Минимальный рекомендуемый курс 4 недели.

Britain's № 1 FORMULA FOR BEAUTY

VITABIOTICS LONDON, ENGLAND

Recommended by premier The UK's leading model agency

Лекарственный препарат. Рег. номер П № 015861/01. Имеются противопоказания. Необходимо ознакомиться с инструкцией по применению.

# Арт-подготовка

Для жителя побережья съедобные ракушки привычны, как звук прибоя. Однако в глубине континента это несомненная роскошь, требующая и денег, и достойного повода. Встречи Нового года, к примеру. Да и сезон большинства съедобных ракушек приходится именно на зиму – точнее, на холодное время года. Но ракушками можно отравиться, и пресерьезно. Поэтому нужно уметь их выбирать и правильно подготавливать, что требует и навыков, и некоторого артистизма

**Клемы**

Повара и продавцы морепродуктов называют ракушки «клемами», но относят это название не ко всем ракушкам (что было бы, пожалуй, логично), а только к двум их группам – песчаным и жестким ракушкам (что загадочно, но тут уж ничего не поделаешь).

Раковины первых – собственно песчаных ракушек, разевниц и морских черенков – не закрываются до конца, и в любой такой ракушке полно песка. Его надо удалить. Самый лучший способ: ракушки следует опустить в ведро с соленой водой – соотношение соли и воды 1:10 – и поместить на ночь в холодильник. Если у вас нет такого количества свободного времени, положите их в миску и промывайте водой до тех пор, пока на дне миски не перестанет появляться песок В крайнем случае, если вы не удалили песок из ракушек до приготовления, можно сделать это после. Вырежьте из них мясо и опустите его в отвар – песок опустится на дно кастрюли через несколько минут.

Жесткие ракушки бывают разного размера и цвета, но условно делятся на три вида. Первый – самые маленькие, известные как «молодь жесткой ракушки», максимум 5 см в поперечнике; второй – собственно жесткие ракушки, от 5 до 8 см, и последний – так называемые ракушки для супа, вымахивающие иногда до размера крупной компьютерной мышки. Мыть их не надо вообще. Раковины всех этих моллюсков открываются при нагреве, однако их можно открыть и ножом, введя лезвие между створок напротив замка, а затем проведя им между створками. Сделать это сложнее, чем рассказать, однако со временем приходит и умение.

Что касается определения качества и жестких, и песчаных ракушек, оно стандартное. Единственное правило: чем ракушки мельче, тем вкуснее и ароматнее. Зато чем крупнее, тем меньше мороки и больше мяса.

**Мидии**

Они невероятно живучи, памятливы и оттого мстительны; другая ракушка, попав в мазутное пятно, мирно отправится в ракушечный рай, тогда как мидия выживет и впитает окружающие ароматы. А затем, когда вы соберетесь ее съесть, непременно познакомит вас с глубинами своей памяти – кушайте, не обляпайтесь! В общем, если решили собрать их сами, оглянитесь вокруг: нет ли какого танкера.
В магазинах продают мидии, выращенные на фермах, где чистота воды контролируется, но лучше возьмите сначала немножко на пробу, а уж потом, если дело того стоит, приходите еще.

Прежде чем приступить к готовке, мидии надо перебрать, и главное при этом – не жадничать. Если раковина слегка открыта, постучите по ней пальцем – она должна медленно, но плотно закрыться; если не закрывается – выбрасывайте. Кроме того, избавьтесь от мидий со сломанными раковинами, а также от слишком легких или тяжелых – легкие они, потому что пустые, а тяжелые, потому что с илом.

Подготовить мидии к приготовлению несложно. Если на них есть «борода», соскоблите ее ножом (или просто оторвите пальцами). Затем уложите мидий в кастрюлю и поставьте на час под струю холодной воды. И готовьте. Да, кстати, мидий, не открывшихся в процессе термообработки, тоже выбросьте.

**Гребешки**

Морские гребешки бывают маленькие (около 7 см в поперечнике), большие, из-

## Поймай и сохрани

- Для хранения всех живых съедобных ракушек нужно сложить в миску, прикрыть влажным полотенцем и поместить в холодильник, температура в котором 4 °С.
- Хуже всех хранятся гребешки – максимум сутки, и миску, где они будут лежать, лучше наполнить льдом. Остальные ракушки продержатся в таком виде дня 3–4. Лучше всех, до 5–6 дней, хранятся устрицы.
- Чем дольше ракушки лежат, тем хуже делается их вкус, поэтому лучше их сразу после покупки быстро отварить, вынуть мясо и заморозить. А еще лучше немедленно съесть.

Считается, что в месяцы, названия которых не содержат букву «р», есть устрицы нельзя. Но это всего лишь традиция, оставшаяся со времен «Эдикта о регламентации рыболовства», подписанного Людовиком XIV в 1771 году, и последовавшего за ним полицейского запрета на продажу устриц в Париже с 30 апреля по 1 сентября. Эти документы были приняты с целью спасти устриц как вид, потому что летом они мечут икру. Однако распространенных тогда плоских устриц, делавшихся горькими в период нереста, почти повсеместно заменили вогнутые, или крез, на вкусе которых нерест никак не сказывается. Кроме того, уже довольно давно продаются устрицы «4 сезона», которые в принципе не бывают «молочными», и их можно есть когда угодно.

## Севиче из гребешков с грейпфрутом и помело

4 порции

**Что нужно:**

- 10 крупных филе морского гребешка
- 1 большой розовый грейпфрут
- 1 большое помело
- 3–4 лайма
- 1 маленькая красная луковица
- 1 зеленый и 1 красный перец чили
- небольшой пучок кинзы
- 1 ст. л. соевого соуса
- 1 ч. л. рыбного соуса

**Что делать:**

Для севиче филе гребешка нарезать небольшими кубиками, а лук – очень тонкими полукольцами. У кинзы отделить листья от стеблей – листья отложить до подачи, стебли мелко порубить. Красный чили разрезать пополам, натереть местом среза небольшую миску (сам перец не понадобится), положить в нее гребешки. Добавить стебли кинзы и лук, выжать сок из лаймов, перемешивать 5 мин. Острым ножом срезать с целого грейпфрута кожуру с белым слоем так, чтобы была видна мякоть. Вырезать из каждой дольки филе, надрезав мякоть между плотными перегородками под небольшим углом. Так же вырезать филе из помело. Разложить дольки по тарелкам, сбрызнуть их смесью соевого и рыбного соуса и посыпать колечками зеленого чили. Выложить на грейпфрут севиче из гребешков и подать.

### Совет

Эту закуску можно подать в «мисках» из кожуры помело – для этого разрежьте помело поперек пополам, извлеките мякоть и очистите от пленок. Смешайте все ингредиенты и выложите в помело-«миски».

## Спагеттини с мидиями и щучьей икрой

4 порции

**Что нужно:**

400 г тонкой длинной пасты (спагеттини, «волосы ангела»)
500 г очищенных варено-мороженых мидий
100 г щучьей икры
средний пучок очень свежей петрушки
5 ст. л. топленого масла
5 горошин душистого перца
1 ч. л. крупной морской соли

**Что делать:**

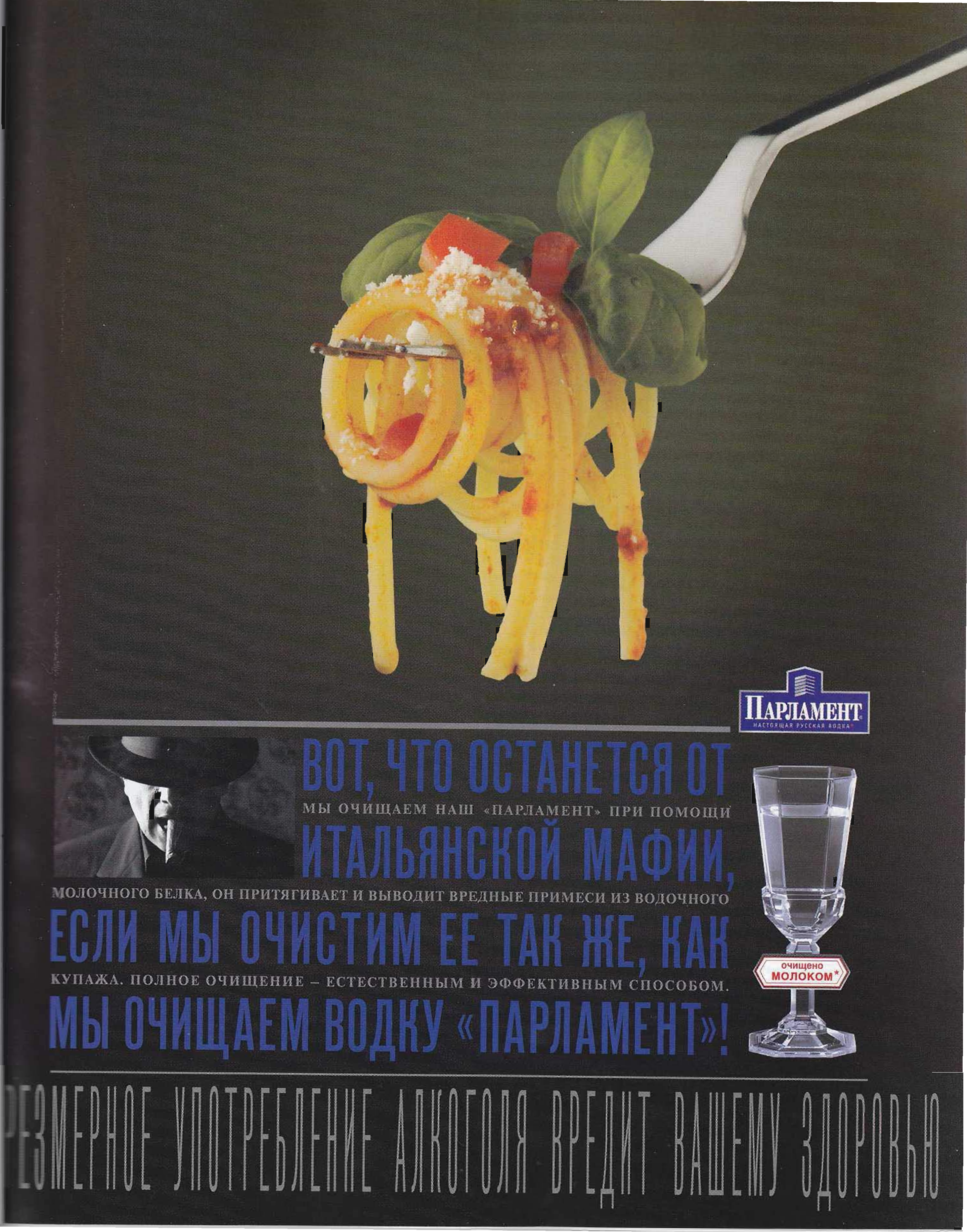
Мидии заранее разморозить на верхней полке холодильника. Петрушку мелко нарезать. Положить в ступку душистый перец и соль, растолочь, постепенно подсыпая петрушку, до состояния пасты. Сварить пасту согласно инструкции на упаковке. Пока она варится, сильно разогреть топленое масло. Снять его с огня, положить мидии и содержимое ступки, тщательно перемешать, а затем прогреть, все время помешивая. Готовые спагеттини разложить на подогретые тарелки. На них выложить мидии. Украсить щучьей икрой и подавать.

вестные как Сен-Жак (15 см) и… морские, которые бывают еще больше. Следует знать, что иногда их обрабатывают раствором триполифосфата натрия, и вес их при этом увеличивается на 25%. Для здоровья человека это не вредно, но при нагреве такой гребешок начинает выделять впитанную воду – те самые 25%. Отличительная черта жертв триполифосфата – ярко-белый цвет мяса (от природы гребешки имеют слегка кремовый оттенок, в некоторых случаях усиливающийся до бледно-оранжевого или бледно-розового). Избежавшие такой химической атаки импортные гребешки обязательно маркируются как dry scallops.

Кстати, гребешки – тот самый редкий случай, когда заморозка не делает продукт хуже. Единственный минус замороженного гребешка в том, что вы получаете в распоряжение только собственно мясо. Между тем у гребешков есть еще и икряные мешки – тоже весьма вкусные и адски полезные. Поэтому, если будет случай, обязательно купите гребешка в раковине. Открываются они без особых усилий небольшим ножом. Нужно всего лишь осторожно соскрести мясо с нижней половины

**МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ**
**Полина Смирнова**

Чтобы придать спагеттини ореховый вкус, я после варки добавила в них две столовые ложки топленого масла. Мне захотелось сделать соус чуть более пряным и острым, поэтому массу из соли, перца и петрушки я сдобрила половиной чайной ложки гранулированного чеснока и перетерла в однородную массу. И сковороду, в которой готовились мидии, тоже натерла чесноком перед тем, как растапливать масло. К мидиям добавила немного чили. В тарелку положила спагеттини, сверху мидии с икрой. И посыпала натертым пармезаном – это так вкусно!


ПАРЛАМЕНТ
НАСТОЯЩАЯ РУССКАЯ ВОДКА
ВОТ, ЧТО ОСТАНЕТСЯ ОТ ИТАЛЬЯНСКОЙ МАФИИ, ЕСЛИ МЫ ОЧИСТИМ ЕЕ ТАК ЖЕ, КАК МЫ ОЧИЩАЕМ ВОДКУ «ПАРЛАМЕНТ»!
МЫ ОЧИЩАЕМ НАШ «ПАРЛАМЕНТ» ПРИ ПОМОЩИ МОЛОЧНОГО БЕЛКА, ОН ПРИТЯГИВАЕТ И ВЫВОДИТ ВРЕДНЫЕ ПРИМЕСИ ИЗ ВОДОЧНОГО КУПАЖА. ПОЛНОЕ ОЧИЩЕНИЕ – ЕСТЕСТВЕННЫМ И ЭФФЕКТИВНЫМ СПОСОБОМ.
очищено МОЛОКОМ*
РЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

## Белая фасоль с ракушками и копченой горбушей

4 порции

**Что нужно:**

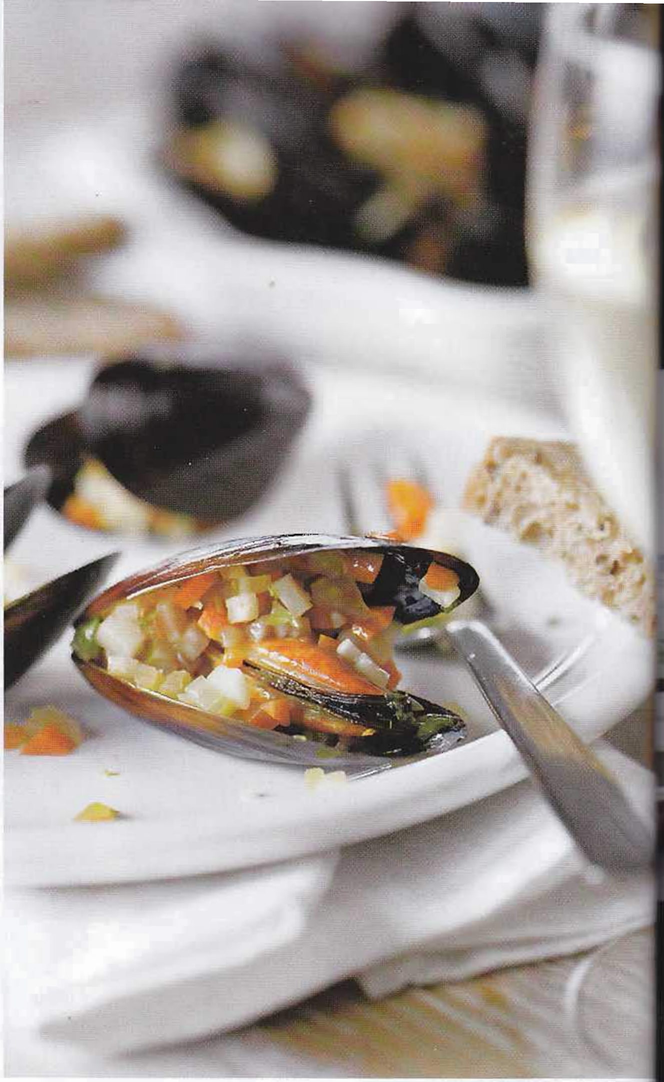
300 г любых живых ракушек
200 г белой мелкой фасоли
100 г горбуши горячего копчения
1 банка (400 г) помидоров в собственном соку
1 стебель лука-порея
5–6 зубков чеснока
2–3 веточки тимьяна
соль, черный перец
оливковое масло для подачи

**Для бульона:**

голова, хвост, кости и кожа горбуши горячего копчения
1 лавровый лист

**Что делать:**

Фасоль замочить в холодной воде на 8 ч. Для бульона из головы горбуши удалить жабры, затем положить все остатки горбуши в кастрюлю и залить 1,5 л холодной воды. На слабом огне довести до кипения, снять пену, положить лавровый лист. Варить 30 мин., затем полностью остудить под крышкой и процедить. Ракушки положить в подсоленную воду на 3–4 ч. Разрезать стебель порея вдоль пополам, промыть, обсушить, припечь на сухой сковородке срезом вниз. Фасоль откинуть на дуршлаг, залить бульоном, добавить тимьян, порей и неочищенные, слегка раздавленные зубки чеснока. Поставить на средний огонь и варить до мягкости фасоли. Готовую фасоль откинуть на дуршлаг (бульон сохранить), удалить лук, тимьян и чеснок. Бульон влить в сотейник, добавить помидоры вместе с соком и ракушки. Поставить сотейник на сильный огонь, готовить, пока ракушки не раскроются (все нераскрывшиеся выбросить). Добавить фасоль и разобранную на «хлопья» горбушу, прогреть, разлить по тарелкам, полить оливковым маслом и подать.



## Мидии в раковинах с сельдереем трех видов и хересом

4 порции

**Что нужно:**

1 кг живых мидий
1 маленький корень сельдерея
1 небольшая морковка
2 черешка сельдерея
маленькая горсть листьев сельдерея
2 зубка чеснока
1 стакан сухого хереса
по 3 ст. л. оливкового и сливочного масла
соль, свежемолотый перец

**Что делать:**

Раковины очистить от «бороды», промыть, открытые выбросить. Корневой сельдерей очистить от жесткой кожуры, нарезать очень маленькими кубиками. Мелко нарезать морковь и черешковый сельдерей. Порубить вместе очищенный чеснок и листья сельдерея. В кастрюле с толстым дном разогреть оливковое масло, положить корень сельдерея, морковь и черешковый сельдерей, обжарить на среднем огне, 10 мин. Влить херес, посолить, поперчить. Довести до кипения, положить чеснок с зеленью сельдерея, перемешать и сразу добавить мидии. Закрыть крышкой и готовить, пока мидии не откроются, 5–7 мин. Сливочное масло нарезать небольшими кусочками. Снять кастрюлю с огня, все неоткрывшиеся раковины выбросить. Положить масло, перемешать, пока не растает, и подавать немедленно со свежим хлебом.

### Совет

Это блюдо вполне можно приготовить и из замороженных мидий – либо на половинках раковины, либо варено-мороженых, полностью очищенных. Для этого предварительно разморозьте мидии – постепенно, в холодильнике, положив в стоящий в миске дуршлаг. Добавьте мидии в почти готовый овощной соус буквально на пару минут – только чтобы они прогрелись и пропитались ароматом сельдерея.

раковины, срезать сбоку белую мышцу-замок и удалить темные внутренности.

### Устрицы

Мир устриц описан тщательнейшим образом; к сожалению, описания эти в отрыве от практики невыносимо скучны, а практика сложна. Поэтому давайте разберемся хотя бы в основах, чтобы не испортить себе праздник (за подробностями обращайтесь на сайт gastronom.ru).

Во-первых, поданная к столу живая устрица должна проявлять мышечную активность, но характер этой активности может быть разным. Если перевозка устрицы была произведена как должно, она просыпается не спеша, и если вы коснетесь краешка ее мантии, с достоинством его отодвигает. А вот если устрица дернется, как ошпаренная, значит, при перевозке ее трясли, будили, нагревали или морозили – и в этой связи об истинном вкусе и говорить нечего. Не ешьте ее, пожалейте – она и так намучилась, да и вам никакой радости.

Не менее важно понимать, что означают всякие красивые слова и циферки, которые вы читаете в меню, поскольку от этого прямо зависит состояние вашего кошелька. Скажем, «специаль де клер» №3 или №5...

Начнем с номеров. Устрицы нумеруются в соответствии с массой: самые маленькие получают №5, а самые крупные – номера 0 и 00. Следует иметь в виду, что для разных сортов устриц эти номера имеют разные значения, но №3 всегда будет мельче №1.

Что значит «клер»? Это такой бассейн, соединенный с морем узким канальчиком. Устриц пересаживают из моря в клеры и выдерживают там с целью улучшения вкуса. Процедура называется «аффинаж», и относительно нее надо четко понимать, что клеры можно выкопать где угодно, но смысл это будет иметь только на острове Олерон и на берегу залива Маренн д'Олерон, в департаменте Шарант-Маритим. И если кто-то сватает вам устрицы из Бретани или Нормандии, говоря, что они «де клер», не дайте себя обмануть.

Дальше самое сложное: «специаль» и «фин». «Специаль» значит «особенный», «фин» – «изысканный». Однако в мире устриц эти слова имеют несколько значений. Если речь идет о моллюске родом из района Маренн д'Олерон, называемом «специаль

## Мидии в кукурузном кляре с соусом тартар

4 порции

**Что нужно:**

- 24 замороженные гигантские новозеландские мидии
- 100 мл нежирных сливок
- 1 яйцо
- 100 г кукурузной крупы мелкого помола
- мука
- масло для фритюра
- ломтики лимона для подачи

**Для соуса тартар:**

- 100 г майонеза провансаль
- 1 маленькая луковица шалота
- 2 маринованных огурчика-корнишона
- 2 ст. л. каперсов
- 0,5 ч. л. дижонской горчицы
- 1–2 ст. л. лимонного сока

**Что делать:**

Мидии заранее разморозить на верхней полке холодильника. Для соуса корнишоны, лук и каперсы измельчить, смешать с майонезом, горчицей и лимонным соком. Накрыть и поставить в холодильник до подачи. Мидии срезать с раковины, обсушить (раковины сохранить). Разогреть масло для фритюра. Взбить яйцо со сливками. Муку обычную и кукурузную насыпать в мисочки. Окунать мидии сначала в муку, потом в яичную смесь и в кукурузную муку. Обжаривать в масле до золотистой корочки и выкладывать на бумажные полотенца. Разложить на тарелке подогретые в духовке раковины, в каждую положить по мидии. Подавать немедленно с тартаром и лимоном.

### Совет

Вообще-то таким образом в Новом Орлеане любят подавать устриц. Если вдруг вам перепадет ящик-другой и живыми вам их есть надоест – пожарьте устрицы в кляре, это очень вкусно.

## Трубач с грибами и говядиной

4 порции

**Что нужно:**

40 крупных ракушек трубача
300 г филе говяжьего тонкого края
10 сушеных китайских грибов «древесное ухо»
1 яйцо
2 зубка чеснока
4 стебля зеленого лука
4 ст. л. темного соевого соуса
1 ст. л. сахара
1 ст. л. темного кунжутного масла
щепотка красного острого перца
соль, черный перец

**Что делать:**

Если трубач замороженный, заранее разморозить его на верхней полке холодильника в дуршлаге, установленном в миске. Почистить раковины щеткой, положить в миску с холодной подсоленной водой на 1 ч. Грибы замочить в теплой воде на 1 ч, промыть, удалить ножки, шляпки нарезать тонкими полосками. Раковины промыть, положить в кастрюлю с небольшим количеством кипящей воды (слой воды 1,5 см), накрыть. Варить на слабом огне 7 мин. Откинуть на дуршлаг. Вынуть моллюсков из раковин специальной вилочкой или булавкой (раковины сохранить). Удалить у моллюсков черный (или зеленоватый) кишечник, мясо нарезать небольшими кусочками. Говядину провернуть через мясорубку. Измельчить чеснок и зеленый лук. Смешать моллюски, говядину, грибы, чеснок, лук и яйцо. Приправить соевым соусом, кунжутным маслом, сахаром, солью, черным и красным перцем. Заполнить получившимся фаршем раковины (оставшийся скатать в фрикадельки). Приготовить на пару, 10 мин. Подавать горячими, с рассыпчатым рисом.

Ракушки можно есть сырыми, но большинство предпочитает их хотя бы слегка отваривать. Вот рейтинг жидкостей, в которых это можно сделать, в порядке убывания предпочтения:

- крепкий рыбный бульон;
- вода, в которой уже отваривались моллюски, крабы или креветки;
- бульон из запеченных креветочных панцирей;
- светлый куриный бульон;
- насыщенный овощной бульон;
- белое сухое вино, его можно добавлять к любым жидкостям;
- обычная вода.

де клер», значит, он выдерживался в клере 2 месяца при плотности посадки максимум 10 моллюсков на квадратный метр. «Фин де клер» выдерживаются меньше и при более частой посадке.

Для устриц, выращенных в других регионах, слова «спесиаль» и «фин» означают всего лишь коэффициент плотности, вычисляемый по формуле «массу мяса, вынутого из 20 устриц одного калибра, разделить на массу тех же устриц целиком и умножить на 100». И никаких «де клер», никакого «аффинажа»!

Запомните эти несколько понятий и не давайте хитрым производителям себя запутать.

### Рапана и трубач

Говоря о съедобных ракушках, нельзя не упомянуть брюхоногих моллюсков. Прежде всего рапан. Ситуация с ними противоречива. В России они занесены в Красную книгу, и любая их добыча запрещена. Тогда как сейчас в Черном море рапаны размножились в таком количестве, что не на шутку угрожают поголовью черноморских мидий (а вот поголовью черноморских гребешков и устриц не угрожают, поскольку уже съели всех подчистую). Поэтому на Украине рапаны – вполне промысловые животные. Причем ловят их как организованно, так и любительским образом, что не представляет большой сложности, – достаточно водолазной маски, ласт и смелости нырнуть на три-четыре метра.

Чтобы извлечь рапану из раковины, люди поступают по-разному. Если они хотят сохранить раковину (и правда красивую) в качестве сувенира, то берут небольшой нож и подрезают ногу рапаны – это как раз и есть съедобная часть, а затем выскабливают и выбрасывают остатки. Если раковин уже столько, что девать некуда, тогда рапаны просто погружаются в кипящую воду минуты на три, а затем мясо извлекается изнутри вилкой или шампуром. В этом случае надо удалить все, кроме белой ноги, а уж ее готовить.

Брюхоногий моллюск трубач – чуть меньше рапаны, водится гораздо севернее, ни в какие природозащитные списки не включен. Но в кулинарном отношении трубач и рапана – абсолютные аналоги. И если уж вы достали трубача из раковины, немедленно начинайте готовить – иначе он пропадет мгновенно. Достаточно хотя бы отварить его в течение 10 минут, а потом заморозить.

Александр Ильин

## 1 Помидоры с русским салатом

10 порций

**Что нужно:**

- 10–12 помидоров черри
- 1 маринованный огурец
- 1 отварная картофелина
- 1 ч. л. каперсов
- 4 пера зеленого лука
- 4 ст. л. майонеза
- 1 ч. л. острой горчицы
- соль, перец

**Что делать:**

С помидоров срезать «крышечки», чайной ложкой аккуратно вынуть семена. Огурец и картофель мелко нарезать. Каперсы отжать и измельчить. Лук тонко нашинковать. Перемешать майонез с горчицей, затем добавить все остальные ингредиенты, кроме помидоров, приправить по вкусу и перемешать. Наполнить помидоры получившимся салатом, поставить на 1 ч в холодильник.

**Совет:**

Рекомендуется подавать с водкой «Парламент».

## 2 Яблоки с беконом и хреном

10 порций

**Что нужно:**

- 10–12 маленьких тарталеток
- 4 ст. л. готового сливочного хрена
- 8 ст. л. сметаны
- 1 кислое яблоко
- 1 ст. л. лимонного сока
- 10–12 тонких полосок бекона

**Что делать:**

Яблоко очистить, нарезать на 10–12 тонких ломтиков, сбрызнуть лимонным соком, каждый ломтик завернуть в бекон и обжарить под раскаленным грилем по 3–4 мин. с каждой стороны. Перемешать хрен и сметану, разложить по тарталеткам, сверху поместить по ломтику яблока в беконе. Подать немедленно.

## 3 Тосты с красной икрой

10 порции

**Что нужно:**

- 10–12 ломтиков бородинского хлеба
- 10–12 ч. л. красной икры
- 100 г жирной сметаны
- 5 отварных желтков
- 1 ст. л. майонеза
- 2 веточки петрушки
- 1 ч. л. растительного масла

**Что делать:**

У хлеба обрезать и выбросить корки, смазать с обеих сторон оливковым маслом. Поджарить хлеб под грилем по 3-4 мин. с каждой стороны. Желтки размять со сметаной и майонезом, добавить измельченную петрушку. Смазать горячие тосты полученной смесью, уложить сверху по 1 ч. л. икры. Подать немедленно.

Реклама. Товар сертифицирован.

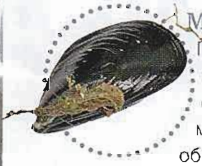
**Илья Жданов**
**повар-консультант**

Попробуйте представить новогодний стол в формате остромодных испанских закусок «тапас». Возьмите привычный салат и нафаршируйте им свежие овощи, тонко нарезанные рыбные и мясные закуски уложите на поджаренные тосты, а горячие закуски подайте в тарталетках. Главное условие успеха – постарайтесь проявить фантазию и вкус!

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# Встроенные раковины

Хорошо, конечно, когда можно бродить по берегу моря-океана с корзинкой, собирать ракушки и тут же их есть. Но нам, обитателям суши, остается уповать только на магазины. Посмотрим, что там предлагают...



### Мидии

Гладкие иссиня-черные ракушки грушевидной формы. Могут существенно различаться размерами в зависимости от места обитания. «Живут» повсюду рядом с портами (большими и маленькими) и устьями рек. В мясе мидии белка на треть больше, чем во всех остальных моллюсках. Вкуснее всего мидии в конце лета, осенью и зимой, в другое время года они не так хороши – менее жирные и питательные.

### Дальневосточные кловис

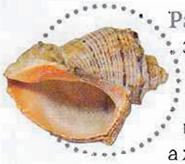
Эти ракушки могут называть клемами, распространенное у нас на рынке clovisse – французское название из Прованса. Дальневосточные кловис – большие раковины, и моллюск внутри тоже немаленький.

### Устрицы

Самый изысканный моллюск на свете. Его легко отличить от всех прочих по грубой раковине неправильной формы. Вкус и цвет мяса зависят от того, где росла устрица и чем питалась. Мы подробно рассказываем об устрицах в рубрике «Тема номера» (см. стр. 20).

### Желтые кловис из Туниса

Эти ракушки тоже могут называть клемами. Тунисские кловис – самые мелкие ракушки из всех, что встречаются у нас в продаже. Их можно обжаривать с чесноком и помидорами в оливковом масле, пока не раскроются.



### Рапаны

Этот дальневосточный по рождению моллюск давно обосновался в Черном море. Раковины его продают как сувениры, а жестковатое мясо готовят в духовке, тушат и жарят, предварительно хорошо отбив. У жителей Крыма из рапан получаются прекрасные жюльены и плов.

### Морские гребешки

Гребешков на свете много – около 300 видов. Самыми крупными и распространенными (и самыми вкусными) все же признаны гребешки св. Якова, или Сен-Жак. Диаметр раковины около 15 см. Название это досталось моллюску в честь паломников, отправляющихся в Сантьяго-де-Компостелла, к мощам св. Якова. Гребешки можно варить, готовить на пару, запекать и жарить, а также есть сырыми в виде сашими или севиче.

### Трубачи

Они же улитки бюло, или уэлкс. Самые вкусные из всех морских улиток. Живут они в холодных водах, размер раковины обычно не превышает 8 см. Мясо у трубача плотное, вкус очень насыщенный. После недолгой варки моллюска легко вынуть из раковины.

### Кстати

В московском бутике La Marée, где мы снимали этот чудесный прилавок, ассортимент ракушек может существенно различаться в зависимости от сезона и даже дня недели. Например, в этот раз в поле зрения не попали сердцевидки, морской миндаль, верни и венерки-вонголе (именно их, а не кловис чаще всего называют клемами).

Фото: Екатерина Моргунова

Speciale Gillardeau №2
140 грн./шт.
Perle Blanche №2
115 грн./шт.

# Впечатлений – на год!

Что удивило, потрясло, порадовало или разочаровало, что запомнилось в 2009 году в гастрономическом плане? О самых ярких кулинарных впечатлениях «Гастроному» рассказали VIP-едоки и кулинары

## Джейми Оливер

**шеф-повар, телеведущий (Великобритания)**

Главное открытие года? Ну-у-у... Сложный вопрос! Впечатлений у меня – на год вперед, а тут за минуту надо вспомнить что-то самое яркое. Хотя вот, вспомнил! Недавно я был в Швеции. Гулял, смотрел по сторонам, наблюдал. Сначала меня местные девушки поразили: все как одна – натуральные блондинки, высокие, красивые. Как же этим шведам повезло! И еще еда у них, у шведов, вкусная и рыба свежая. Но больше всего меня удивило, как смело шведы укроп используют. Представляете, они посыпают им все подряд: рыбу, салаты, супы, даже запеченную картошку! Я всегда был очень осторожен с укропом – травка чудесная, но резковатая на вкус. Ошибешься, перестараешься – все испортишь. А тут выяснилось, что, даже если и насыплешь укропа больше, чем надо, все равно хорошо. Здорово!

## Ксения Раппопорт

**актриса**

Для меня главное гастрономическое впечатление и 2009-го, и вообще последних лет – итальянская кухня. Она непревзойденна! В этом году я снова немало времени провела в Италии: и снималась, и ездила на Венецианский кинофестиваль – получать приз. И опять восхищалась умением итальянцев наслаждаться жизнью и смаковать даже самую простую и привычную еду.

## Вадим Дымов

**предприниматель**

В этом году я испытал два потрясения, и оба связаны с ресторанами. Первый – Campagne et Gourmandise – находится в четырех километрах от Биаррица. Мы с приятелем проезжали мимо и решили зайти перекусить. Сели за столик на улице, бегло просмотрели меню, сделали заказ. Потом я огляделся по сторонам и замер – веранда выходила прямо на огромное поле, на котором паслась лошадь. Меня это так поразило, что все блюда, которые мы заказали, показались необычными, хотя изысков, наверное, и не было. Дело в особом восприятии. Именно тогда я убедился, что гастрономия – это алхимия и на вкус блюд влияют самые разные, порой неожиданные факторы. А через несколько дней я приехал в Сан-Себастьян и обедал в знаменитом ресторане Akelare Педро Субиханы. Вот это был настоящий шок! Педро готовил потрясающие блюда, но подавались они в легкой, непринужденной манере, без пафоса и показухи. Атмосфера была удивительной: я никогда не пробовал ничего вкуснее, а чувствовал себя как дома. Это совсем другой уровень гастрономии – уже где-то рядом с Богом!

Sheba®
fusion
Искусство необычных сочетаний
Новая коллекция Fusion* от Sheba® –
это удивительные рецепты, в которых
сочетаются самые необычные ингредиенты.
Изысканная новинка для вашей кошки.
Sheba®
Так кошки понимают нежность

## Татьяна Толстая
**писательница, телеведущая**

Что значит «потрясло»? Трудно потрястись при готовке, вроде человечину пока не едим, да и то если начнем, все воспримут спокойно. Из новых рецептов я наловчилась готовить несколько видов чатни. Например, клюквенно-инжирный. Но не потрясена. Просто очень вкусно. С непривычки, конечно, странно соединять в кастрюльке фрукты с уксусом и луком, но потом привыкаешь – как будто всегда так и делал.

## Авдотья Смирнова
**сценаристка, режиссер, телеведущая**

Я насчитала три ярких впечатления. Во-первых, грибы зонтики. Я никогда их не собирала и не ела, и даже не умела отличать от поганок. А тут мне друзья объяснили, что ценятся они наравне с белыми, и показали, как их искать. По вкусу зонтики совершенно не похожи на грибы: в жареном виде напоминают куриный стейк, нежны и очень питательны.

Во-вторых, в Петербурге наконец-то впервые за последние лет десять стали продавать линя – это одна из самых вкусных речных пород рыб, в ней мало костей, она не требует кропотливой обработки и легко готовится. Лучше всего ее просто жарить, чуть обваляв в муке. Это забытый вкус, мне его не хватало.

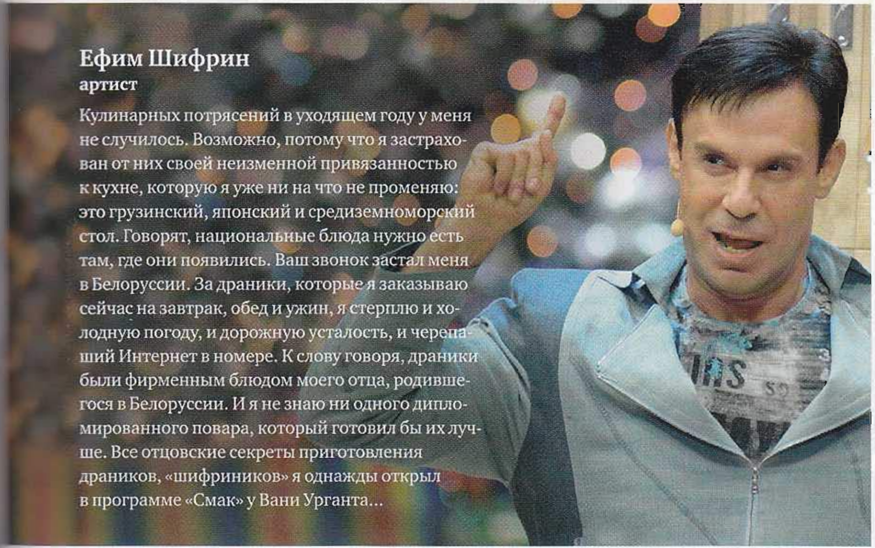
В-третьих, в Португалии я попробовала изумительный салат с икрой трески. Ястыки (цельная икра в мешочке или в пузыре. – Ред.) просто варят, потом режут кружками и добавляют в салат с большим количеством трав. У нас икры трески в сыром виде я не нашла и заменила ее икрой судака, которую продают на рынке тоже в ястыках. Очень вкусно. Вот как-то так.

## Илья Лагутенко
**музыкант**

Мой выбор – японский ресторан «Асанебо», располагающийся в неприметном шопинг-центре «Студио-сити» в Лос-Анджелесе. Я бы там жил! Думаю, все повара этого маленького семейного ресторана посланы на землю каким-нибудь космическим богом-тунцом. То, что они творят на твоих глазах с исключительно свежей рыбой, подобно разве что новой песне «Мумий Тролля»!

## Анфиса Чехова
**телеведущая**

Главное гастрономическое впечатление года – это шарлотки, которые мне готовит любимый мужчина. Каждый раз, когда я приезжаю с гастролей, меня ждет потрясающий пирог с персиками, грушами, клюквой – и в нем фруктов просто девяносто девять процентов, а теста почти нет! Еще два впечатления от поездок. В Америке я выяснила, что могу питаться практически одними коричными палочками – я там за этими самыми cinnamon sticks как маньяк охотилась на каждой заправке. А еще мы с друзьями довольно долго жили в Таиланде. Там все невероятно вкусно – рыба в зелени, суп том ям кунг, опять том ям, еще раз том ям… И когда мы от этой тайской кухни уже на стенку полезли, наш друг Эдуард ушел в город надолго, вернулся с целой сумкой продуктов – и скоро нас ждала огромная кастрюля настоящего борща, сваренного по всем правилам. Вот счастье-то было!

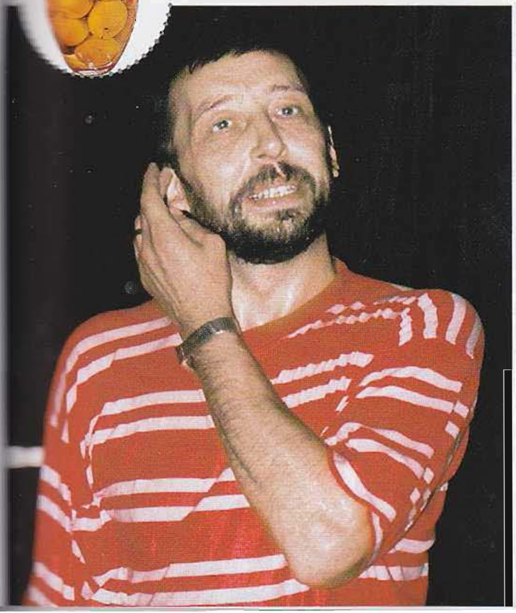


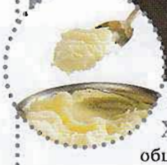
**Ефим Шифрин**
**артист**

Кулинарных потрясений в уходящем году у меня не случилось. Возможно, потому что я застрахован от них своей неизменной привязанностью к кухне, которую я уже ни на что не променяю: это грузинский, японский и средиземноморский стол. Говорят, национальные блюда нужно есть там, где они появились. Ваш звонок застал меня в Белоруссии. За драники, которые я заказываю сейчас на завтрак, обед и ужин, я стерплю и холодную погоду, и дорожную усталость, и черепаший Интернет в номере. К слову говоря, драники были фирменным блюдом моего отца, родившегося в Белоруссии. И я не знаю ни одного дипломированного повара, который готовил бы их лучше. Все отцовские секреты приготовления драников, «шифриников» я однажды открыл в программе «Смак» у Вани Урганта...

**Николай Коляда**
**драматург, художественный руководитель «Коляда-театра» (Екатеринбург)**

Чтобы ответить на ваш вопрос, я полистал свой дневник. Вот одна из записей этого года: «Моя студентка Ксения Тишкова принесла мне баночки с вареньем и компотом. И сказала: «Это вам от моей бабушки». Я разинул рот от счастья». Или вот, например: «Ночью приехали из Челябинска, играли там в Камерном театре «Женитьбу». Кто-то из критиков сказал: «Труппа находится в отличной форме и в хорошем градусе», и по поводу этих «градусов» артисты потом, выпивая, чокались и стебались». Но, возможно, самое сильное впечатление – это новая работа моего ученика, драматурга Олега Богаева. Он написал дико смешную пьесу «Как я съела мужа». Действие происходит... в женском желудке!



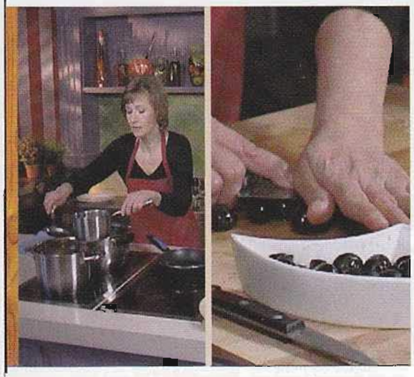


**Ирина Хакамада**
**общественный деятель, радиоведущая**

В этом году я побывала в парижском ресторане L'Atelier de Joel Robuchon. Туда не надо записываться заранее, что редкость для заведений подобного уровня. Гости сидят за барной стойкой на высоких табуретах и наблюдают за процессом приготовления. Мне посоветовали заказать картофельное пюре с трюфелями. Не люблю ни картошку, ни пюре, ни трюфели, но все-таки заказала. Очень понравилось! Картофельное пюре – это то, чем знаменит Жоэль Робюшон. По секрету мне сказали рецепт, он очень прост: треть сливочного масла и две трети картофеля. Жирно? Да, но так вкусно! Иногда можно себе позволить.
Я попыталась повторить это дома. Нормально получилось.

# ПЕРВЫЙ РОССИЙСКИЙ КРУГЛОСУТОЧНЫЙ ТЕЛЕКАНАЛ О КУЛИНАРИИ И ИСКУССТВЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

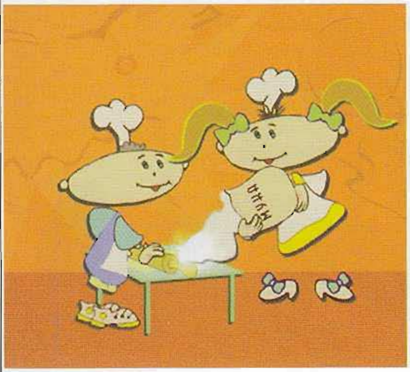
КУХНЯ ТВ



## Просто вкусно

Еда – это удовольствие. Каждый, кто готовит дома, часто задается вопросом "Что ещё приготовить?». В программе «Просто Вкусно» Алена Спирина делится секретами домашней кухни, новыми рецептами и актуальными идеями. Взгляните по-новому на традиционные блюда!

Секреты от Алены Спириной:
- Если лимон подержать 5-6 минут в горячей воде, из него выжимается больше сока;
- Терку, на которой собираетесь натереть сыр, следует слегка смазать растительным маслом. Сыр не будет склеиваться, а терку легче будет мыть;
- Чтобы легче было очистить печень от пленки, ее нужно погрузить в горячую воду;
- Увядшая зелень снова станет свежей, если положить ее в воду с уксусом.



## Одни Дома

Похозяйничать на кухне, когда тебе всего 10 лет – это невероятно весело! Полина и Дима пробуют готовить сами, и у них это неплохо получается! Смотрите программу «Одни дома» всей семьей!

Рецепт от Полины и Димы:
- Разомните вилкой в небольшой миске мясо консервированного тунца
- Оливки и листья петрушки мелко нарежьте.
- Добавьте в миску с тунцом: нарезанные оливки, петрушку, майонез, лимонный сок, соль и перец
- Натрите на мелкой терке сыр
- На хлеб разложите салат из тунца, сверху посыпьте натёртым сыром. Запеките сэндвичи в микроволновке, пока сыр не расплавится и не станет золотистым. (1-2 минуты).

## Мамина Кухня

Вместе с детьми можно провести время интересно и с пользой даже на кухне!
Дети – прекрасные помощники и внимательные слушатели.
Приготовьте субботний обед, как это делают Катя Одинцова и ее дети в программе «Мамина кухня».

Антон и Дина приглашают Вас принять участие в КОНКУРСЕ. Зайди на сайт www.kuhnyatv.ru заполни форму и пришли нам веселый рассказ или анекдот, а может быть просто афоризм, связанный с кухней.
Мы пригласим Вас в эфир нашего телеканала и авторы самых интересных рассказов прославятся на всю страну. Подробности читай на сайте!

СМОТРИТЕ В ПАКЕТАХ ОПЕРАТОРОВ СПУТНИКОВОГО И КАБЕЛЬНОГО ТЕЛЕВИЗИОНОГО ВЕЩАНИЯ

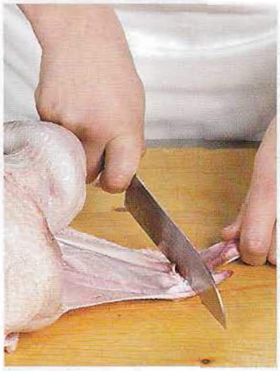
## *Гарри Родс. Кулинарный год. Рождество.*

*Многие англичане планируют к Рождеству запечь индейку – любимая праздничная птица британцев. В своем специальном рождественском выпуске Гари Родс предложит вам приготовить удивительную альтернативу традиционному праздничному ужину - рулет из индейки с начинкой, мусс из картофельного пюре и шпинат с дольками конских каштанов. Почувствуйте истинный дух торжества вместе с Гари Родсом!*

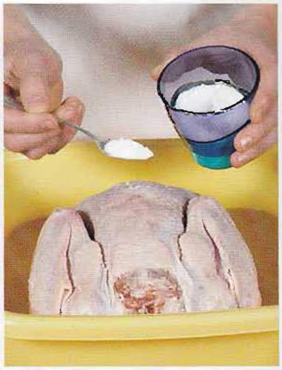
Свидетельство о регистрации СМИ Эл № ФС 77-29220 реклама

# Фаршированная рождественская индейка

Запеченная индейка на Рождество или Новый год – обычное дело. Только вот приготовить ее сочной и нежной, не пересушив грудку, не так-то просто. Но пара хитростей, хорошие продукты – и успех вам гарантирован!



1 Отрубить у индейки нижние суставы ножек, удалить последнюю фалангу крыльев (во время запекания эти части подгорают). Внимательно осмотреть тушку – не остались ли где-нибудь неудаленные основания перьев.



2 Положить индейку в большую емкость, куда она свободно помещалась бы, и залить на 3 пальца холодной водой. Измерить количество жидкости и добавить соль из соотношения 1 ст. л. соли (без горки) на 1 л воды.

**Что нужно:**

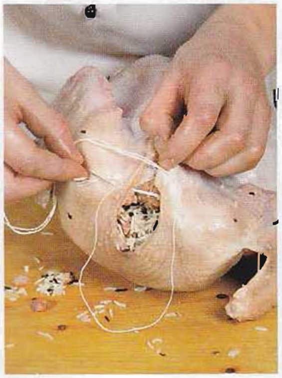
1 подготовленная индейка весом 4–4,5 кг
3 черешка сельдерея
1 красный острый перец чили
по 1 ст. л. черного и душистого перца горошком
по 1 ч. л. семян кориандра и сельдерея
крупная морская соль
оливковое масло «экстра вирджин»
сливочное масло

**Для начинки:**

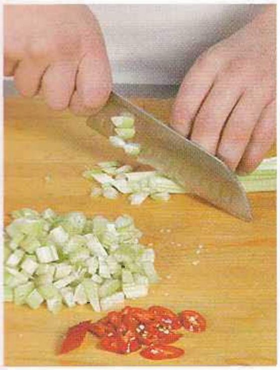
2 стакана смеси риса басмати с диким рисом
600 г полукопченых колбасок
400 г не слишком жирной грудинки
2 крупные луковицы
4–5 веточек шалфея
соль, свежемолотый черный перец

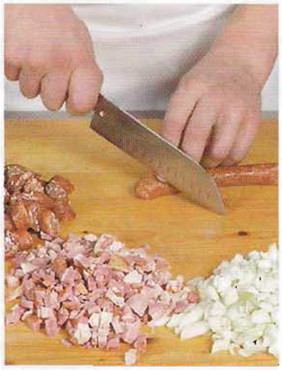
6 Вытопить из грудинки жир на небольшом огне. Добавить лук, обжаривать, помешивая, 15 мин. Добавить колбаски, обжаривать еще 3–4 мин. Снять с огня, положить шалфей, смешать с рисом, приправить солью и перцем по вкусу. Полностью остудить начинку (при желании ее можно сделать заранее, за 1 день, и держать в холодильнике).

7 Вынуть индейку из рассола, обсушить, натереть оливковым маслом со всех сторон. Сначала довольно плотно нафаршировать индейку со стороны шеи, продвигая фарш как можно глубже внутрь кожаного «мешка». Закрепить кожу металлической шпажкой, несколькими предварительно замоченными в воде зубочистками или зашить крепкими нитками.



8 В брюшко птицы тоже положить фарш – но уже немного, неплотно, чтобы внутри птицы мог циркулировать воздух и она хорошо прожарилась. Тщательно зашить отверстие крепкими нитками. Оставшуюся начинку переложить в жаропрочную форму.





**3** Порубить сельдерей небольшими кусками, произвольно нарезать чили. Добавить в отмеренную воду сельдерей, чили, душистый и черный перец горошком, семена кориандра и сельдерея. Довести воду с солью и специями до кипения, варить 10 мин.

**4** Остудить рассол до комнатной температуры. Положить индейку в рассол грудкой вниз, накрыть крышкой или пленкой, оставить в прохладном месте на 12–24 ч

**5** Для фарша залить рис 3 стаканами кипящей воды, добавить щепотку соли, довести до кипения и варить на среднем огне 15 мин. Снять с огня и остудить. Шалфей нарезать полосками, колбаски – кусочками длиной 2 см, грудинку и лук – небольшими кубиками.

**9** Уложить индейку грудкой вниз на решетку, установленную в противне. Налить в противень 2 стакана воды. Накрыть всю конструкцию фольгой так, чтобы внутри мог циркулировать горячий воздух с паром. Поставить в разогретую до 230 °С духовку. Через 15 мин. снизить температуру до 180 °С. Готовить 2,5 ч.

**10** Вынуть противень с индейкой из духовки, снять фольгу, слить всю образовавшуюся в противне жидкость в форму с начинкой. Индейку смазать растопленным сливочным маслом и вернуть в духовку вместе с формой с начинкой. Запекать, смазывая маслом каждые 10–15 мин., до готовности, 30–45 мин.

**11** Готовые индейку и начинку вынуть из духовки, накрыть фольгой и оставить «отдыхать» на 20–30 мин. Затем удалить нитки и выложить птицу на подогретое блюдо. Начинку выложить на отдельное подогретое блюдо (чтобы она не мешала разделке). Подавать все вместе

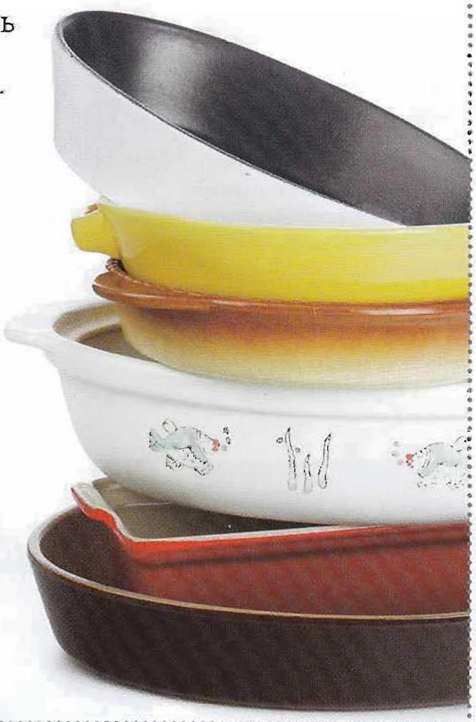
**Марианна Орлинкова, заместитель главного редактора журнала «Гастрономъ»**

У нас индейка перед Рождеством и Новым годом – совсем не такой дефицит, как в Америке. И все же высока вероятность, что вам достанется замороженная птица. Это никак не повлияет на вкус, если вы ее правильно разморозите. Ни в коем случае не пользуйтесь для этого микроволновкой. Лучше приступить к процессу заранее – освободить самую холодную полку холодильника, положить индейку в дуршлаг, установить дуршлаг на миску, чтобы туда стекала жидкость, прикрыть птицу пленкой и оставить оттаивать. Индейка весом около 4 кг полностью разморозится в таких условиях примерно за 2,5 дня. Для более крупной особи потребуется 3–4 дня.

Если у вас дома электрическая духовка и вы готовите птицу 31 декабря, помните: в этот день такое количество народа одновременно включает бытовые приборы, что напряжение в электросети существенно падает. А это значит, что реальная температура в духовке может быть ниже заданной, – но если у вас нет встроенного градусника, то вы об этом не узнаете. Так что или купите себе автономный градусник, или полагайтесь на интуицию.

# В печь и запечь

Приготовление запеченной пасты имеет, как ни странно, свои секреты. Первый: чем крупнее используемая паста, тем лучше. Второй: начинка должна быть приправлена со всей возможной щедростью. И главный: запеканку лучше недоготовить, чем переготовить, ведь ее всегда можно отправить в духовку еще на пару минут



## Паста, запеченная с шампиньонами, зеленым луком и песто из петрушки

4–6 порций

Отварить до полуготовности 16 крупных «трубочек», «ракушек» или «улиток». Поджарить на 25 г сливочного масла 500 г тонко нарезанных шампиньонов и горсть измельченного зеленого лука, 5 мин. Размолоть в блендере 2 горсти листьев петрушки, 1 зубок чеснока и 2 ст. л. кедровых орешков, затем добавить 5 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин» и взбить до однородности. Перемешать грибы с луком и песто, получившейся смесью нафаршировать пасту и уложить в форму для запекания. Перемешать 200 мл сливок жирностью 20% и 1 стакан воды, посолить и влить в форму. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 20 мин. Подавать блюдо горячим.

## Паста, запеченная с куриным филе и красным луком

4–6 порций

Отварить до полуготовности 16 крупных «трубочек», «ракушек» или «улиток». Тонко нарезать 2 филе куриной грудки. Измельчить 2 тонких ломтика бекона. Тонко нарезать перьями 1 большую красную луковицу. Разогреть в сотейнике 2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин», положить бекон. Готовить, пока бекон не станет хрустящим. Добавить курицу и лук, как следует приправить солью и перцем. Готовить, помешивая, 7–8 мин., снять с огня и остудить. Нафаршировать пасту получившейся смесью, уложить в форму для запекания. Обжарить в сотейнике в 50 г сливочного масла 4 ст. л. муки, порциями влить 2 стакана молока, каждый раз вымешивая до однородности. Получившийся соус приправить мускатным орехом, солью и перцем по вкусу, залить им фаршированную пасту. Посыпать тертым пармезаном. Запекать в разогретой до 180 °С духовке в течение 20 мин. Подавать готовое блюдо горячим.

## Паста, запеченная с брокколи и чесноком

4–6 порций

Отварить до полуготовности 16 крупных «трубочек», «ракушек» или «улиток». Отварить до готовности 500 г брокколи, остудить и положить в блендер. Разогреть в сковороде 2 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин», положить 3 очищенных и разрезанных пополам зубка чеснока. Обжарить до золотистого цвета, добавить вместе с маслом к брокколи. Обрезать корку у 4 ломтиков свежего белого хлеба, наломать хлеб на куски, положить в блендер. Добавить 50 г сливочного масла и 0,5 ч. л. сушеного тимьяна. Взбить до однородности, приправить солью и перцем по вкусу. Если смесь получается слишком густой, добавить немного воды от варки брокколи. Нафаршировать пасту получившейся смесью, уложить в форму для запекания. Смешать 200 мл сливок жирностью 20% и 1 стакан воды, посолить и влить в форму. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 20 мин. Подавать блюдо горячим.

## Паста, запеченная с чили кон карне

4–6 порций

Отварить до полуготовности 16 крупных «трубочек», «ракушек» или «улиток». Разогреть на сковороде 3 ст. л. растительного масла. Всыпать 0,5 ч. л. семян зиры, через 1 мин. добавить 1 тонко нарезанную луковицу, 1 измельченный свежий перец чили и 2 измельченных зубка чеснока. Обжарить до мягкости лука. Добавить 400 г говяжьего фарша. Готовить, разбивая комки ложкой, 10 мин. Влить 1 банку протертой мякоти томатов и 2 ст. л. вустерского соуса, приправить и тушить на слабом огне под крышкой 30 мин., пока не выпарится почти вся жидкость. Нафаршировать пасту получившейся смесью, уложить в форму для запекания. Смешать 1 банку протертой мякоти томатов, 1 стакан воды и 1 ч. л. сушеного орегано, залить фаршированную пасту. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 20 мин. Подавать блюдо горячим.

## Паста, запеченная с брынзой, базиликом и помидорами

4–6 порций

**Что нужно:**

- 16 «королевских ракушек» Makfa
- 500 г брынзы
- 3–4 ст. л. сметаны
- 1 яйцо
- 1 белая луковица
- 1 банка (400 г) протертой мякоти томатов
- 1 зубок чеснока
- большой пучок базилика
- 50 г пармезана
- 1 ст. л. оливкового масла «экстра вирджин»
- соль, черный свежемолотый перец

**Что делать:**

Пасту отварить до полуготовности. Отделить листья базилика от стеблей, стебли связать ниткой, листья измельчить. Лук и чеснок измельчить. Масло разогреть в сковороде, добавить лук и чеснок, перемешать и готовить 5 мин., затем влить протертую мякоть томатов и 0,5 стакана воды. Довести до кипения, добавить пучок стеблей базилика, посолить и готовить 5 мин.; стебли в конце приготовления удалить. Брынзу размять вилкой, добавить сметану, яйцо и измельченные листья базилика, приправить черным перцем и перемешать. Нафаршировать пасту получившейся смесью, положить в форму для запекания. Залить томатным соусом, посыпать тертым пармезаном. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 20 мин. Подавать пасту горячей.

### Кстати

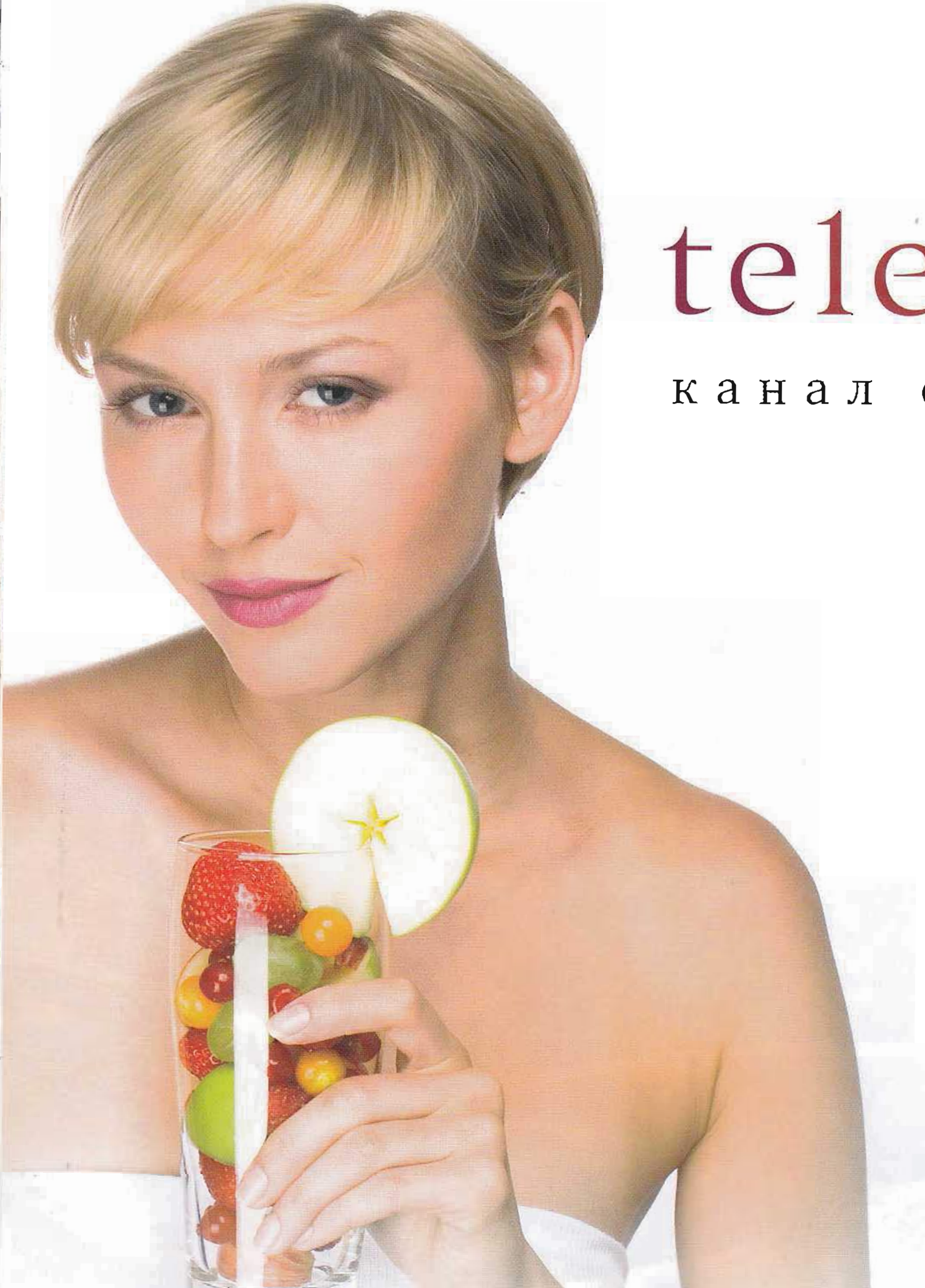
Блюда из запеченной пасты бывают как сложными, так и простыми и быстрыми. Возьмите, например, любой из видов пасты крупного формата Makfa – «королевские трубочки», «ракушки» или «улитки», отварите их до полуготовности, наполните фаршем по своему вкусу, залейте томатным или сливочным соусом – и запеките. Получится так же вкусно, как лазанья, но раз в пять быстрее.

REAL PASTA
MAKFA®

ЦИФРОВОЕ ТЕЛЕСЕМЕЙСТВО

telecafe

канал со вкусом



Telecafe — первый круглосуточный телеканал о еде как части культуры, предлагающий интеллектуальный подход к кулинарии. История продуктов, экзотические вкусы разных стран, свежие новости фуд-дизайна, аппетитные традиции, имена, вошедшие в историю мировой кухни, и уникальное собрание оригинальных рецептов на все случаи жизни.

www.telecafe.ru

Реклама

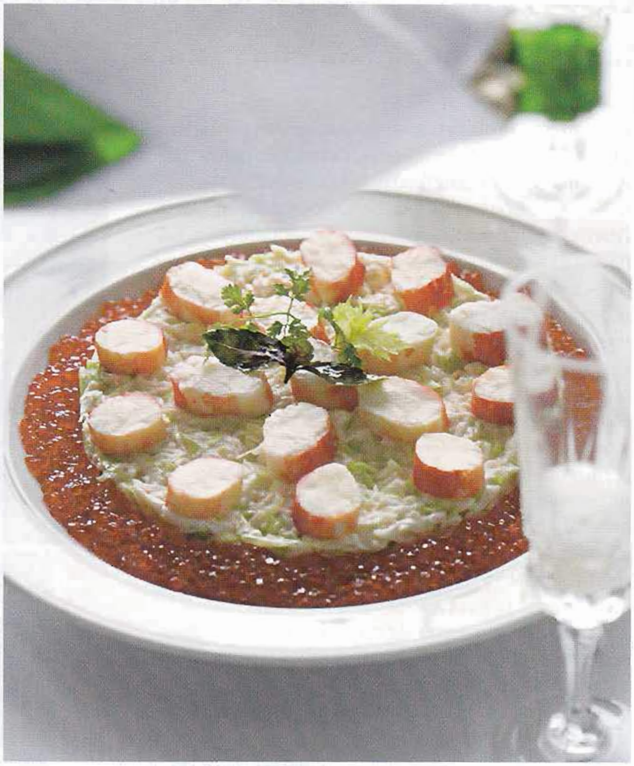
# Шефский концерт

На Новый год всем нужен Настоящий Праздник. К нам на кухню приехали «с гастролями» три знаменитых западных шеф-повара, работающих в модных заведениях Москвы, и показали, как такой праздник устроить дома. Чтобы получилось ничуть не хуже, чем в дорогом ресторане

Сделать так, чтобы у нас на 24-м этаже, в кулинарной студии журнала «Гастрономъ», оказались сразу три именитых московских шефа, было непросто. Англичанка Лора Бридж из клуба Soho Rooms, швед Юнас Грип из ресторана Scandinavia и француз Камель Бенамар из недавно открывшегося «Большого ресторана» – очень занятые ребята. Они работают с утра до ночи, а Лора так и вообще до пяти утра. Тем не менее, как видите, нам все удалось! Задача стояла такая: каждый шеф должен был приготовить три новогодних блюда – при этом все девять блюд должны были сочетаться друг с другом, образовывая большое праздничное меню на 8–10 человек.

Дым стоял коромыслом, даже кондиционеры не очень справлялись. Камель разделывал крабов, запекал телятину и выкладывал творог для суфле, Юнас готовил карамельный сироп с пряностями для глёгга, колдовал над судаком и лосятиной. Лора взбивала соус для пудинга, ювелирно нарезала инжир для тарталеток, а потом мы все вместе с ней искали подходящий противень для большущей рыбины-форели под соляной коркой...

Честно говоря, при всем нашем гастрономическом энтузиазме мы с трудом можем представить себе человека, который в состоянии в одиночку приготовить все это меню целиком Разве что гости придут к вам с утра 31 декабря и будут готовить вместе с вами (отличный, кстати, вариант). Но наше новогоднее меню тем и прекрасно, что можно выбрать несколько блюд в любом сочетании. Кроме того, сложные и недешевые продукты здесь легко заменяются на что-то более доступное. Например, лося у нас легче купить за Уралом, чем в Москве, но вместо него можно взять оленину или даже говяжью вырезку. Чтобы не тратиться на дорогущих лангустинов, купите хороших крупных сырых креветок (мы, кстати, так и сделали – посмотрите на фото внимательно – иногда все же нужно экономить). Для тарталеток подойдет не только свежий инжир, но и хороший вяленый, размоченный до мягкости в портвейне. А вот если вы решите заменить мясо крабов крабовыми палочками, Камель вас не одобрит, точно. Но мы поймем. С наступающим Новым годом!



## Камель Бенамар, «Большой ресторан»

Камель приготовил: салат с крабами и икрой; запеченное каре телятины с грибами; горячее творожное суфле с вишнями и мороженым

Крабовый салат (он очень в русском духе) на блюдо можно красиво выложить при помощи металлического поварского кольца или бортика разъемной формы для запекания, обернутого смазанной маслом фольгой или пленкой. Когда вы придете на рынок покупать телятину для каре, скажите, что вам нужна средняя часть корейки, и получите тот кусок, что нужно. Выберите кусок на ребрах весом не меньше 1,5 кг и попросите очень аккуратно срезать косточки, не повреждая мяса. Или сделайте это дома, самостоятельно. Сморчки можно взять замороженные или сушеные (их нужно замочить перед приготовлением на 2 часа в холодной воде). Для суфле можете выложить творожное тесто в форму заранее и поставить в холодильник. Но выпекается суфле непосредственно перед подачей – и подается сразу же, очень горячим, с очень холодным мороженым, чтобы оно таяло, смешиваясь с вишневым сиропом, и образовывало соус.

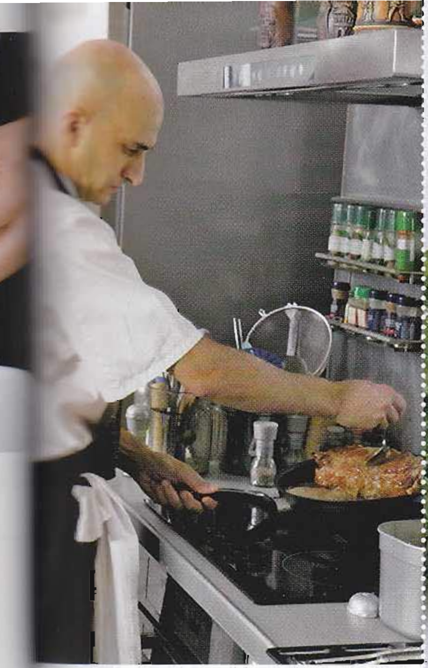
### Салат с крабами и икрой

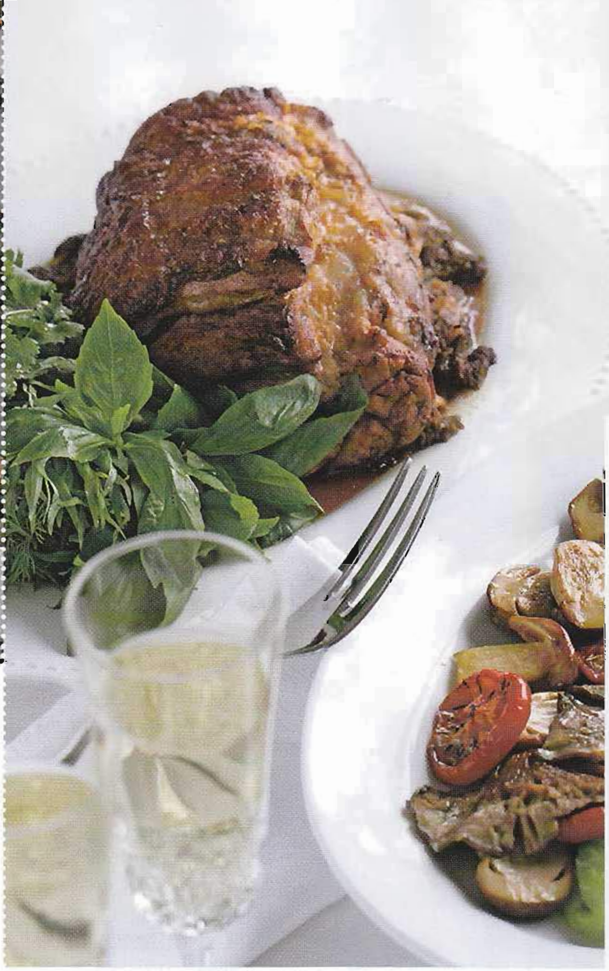
**Что нужно:**

480 г крабового мяса
180 г целых очищенных фаланг краба
100 г красной икры
200 г листьев молодой капусты
90 г майонеза
60 г сметаны жирностью 23%
1–1,5 ст. л. лимонного сока
соль, свежемолотый черный перец

**Что делать:**

Листья капусты тонко нарезать, бланшировать в кипящей подсоленной воде с перцем 5 мин., откинуть на дуршлаг и остудить. Крабовое мясо разобрать на волокна, смешать с капустой. Добавить сметану, майонез, лимонный сок, соль и перец по вкусу, тщательно перемешать. Выложить салат на блюдо, слегка придавив его вилкой. Украсить нарезанными кружками целых фаланг краба, вокруг салата выложить красную икру.





## Запеченное каре теленка с грибами

**Что нужно:**

кусок каре теленка без кости весом не менее 1 кг
200 г сморчков
по 150 г белых грибов, вешенок и шампиньонов
300 г бакинских помидоров
100 г лука-шалота
1 крупная картофелина
3 зубка чеснока
100 мл овощного бульона
сливочное масло
оливковое масло
по небольшому пучку зеленого и фиолетового базилика, укропа, петрушки, кинзы, тархуна
несколько веточек тимьяна
соль, черный перец

**Что делать:**

Помидоры подготовить заранее: разрезать пополам, выложить на противень, полить оливковым маслом, посолить, поперчить, положить сверху размятые в пальцах веточки тимьяна и мелко нарезанный чеснок. Подвялить в разогретой до 90 °С духовке, 2 ч. Телятину обсушить, перевязать шпагатом поперек в 5–6 местах, посолить, поперчить. Обжарить со всех сторон на сковороде в смеси оливкового и сливочного масла до румяной корочки. Картофелину нарезать кружками и уложить на противень. Сверху поместить телятину. Запекать в разогретой до 180 °С духовке 1 ч.

Для соуса шалот измельчить. Сморчки очень тщательно промыть, просушить и обжарить в 1 ст. л. сливочного масла. Добавить к сморчкам шалот, овощной бульон и мясной сок, образовавшийся в процессе запекания телятины. Тушить 10 мин. Вешенки, шампиньоны и белые грибы быстро обжарить в смеси оливкового и сливочного масла, посолить и поперчить. Зелень собрать в букет, перетянуть шпагатом. Готовую телятину освободить от шпагата и выложить на тарелку. Полить соусом из сморчков, украсить букетом зелени. Грибы с помидорами подать отдельно.

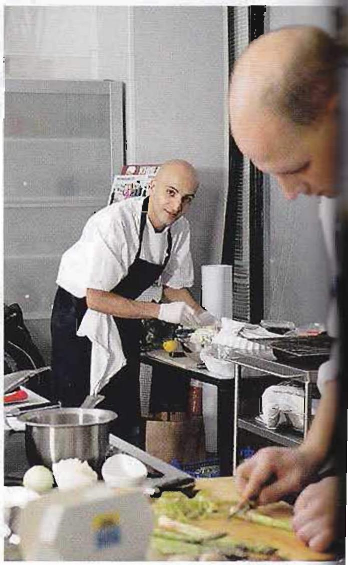
## Горячее творожное суфле с вишнями и мороженым

**Что нужно:**

400 г замороженной вишни без косточек
400 г творога жирностью 12%
400 г творога жирностью 5,5%
4 яйца
100 мл молока
20 мл сливок жирностью 35%
320 г сахара
80 г муки
50 г крахмала
по щепотке молотой корицы и соли
сливочное масло
коричневый сахар
ванильное мороженое
сахарная пудра

**Что делать:**

Замороженную вишню уложить в сотейник, посыпать 200 г сахара, оставить на 2–3 ч, затем довести до кипения. Крахмал развести 100 мл холодной воды, влить в сотейник. Постоянно размешивая, снова довести до кипения. Процедить. Вишню и сироп остудить по отдельности. Соединить оба вида творога. Добавить последовательно, взбивая миксером, яйца, оставшийся сахар, муку, соль, корицу, молоко и сливки. Керамическую форму смазать растопленным маслом, посыпать сахаром, выложить в нее половину творожной массы. Сверху поместить вишню, затем вторую половину творожной массы. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 40–45 мин. Вынуть из духовки, полить вишневым сиропом, выложить мороженое, сделав ложкой вмятины в суфле. Посыпать сахарной пудрой и подавать.



## Юнас Грип, ресторан Scandinavia

Юнас приготовил: судака с лангустинами, цикорием и спаржей; лося со смородиной; традиционный шведский глёгг из красного вина

Для универсального винного соуса, который очень пригодится вам во время праздников, сначала очень заранее сварите коричневый бульон из 5 кг телячьих костей – запеките кости при 175 °C, 25 мин., добавьте 300 г моркови, 500 г лука и 200 г сельдерея, пеките еще 20 минут. А потом добавьте 3 ст. л. томатной пасты и варите все вместе в большом количестве (минимум 5 л) воды на минимальном огне 14–15 ч. Охладите бульон, затем верните его на слабый огонь и уварите на треть. Для самого соуса обжарьте в 1 ст. л. растительного масла 2 красные луковицы с 1 ст. л. сахара до карамелизации, влейте 2 ст. л. красного винного уксуса, выпарьте. Добавьте измельченные 1,5 черешка сельдерея, 1 зубок чеснока, немного порея, лавровый лист, 1 ст. л. томатной пасты и 10 горошин белого перца, обжарьте до коричневатого цвета. Влейте 1 бутылку сухого красного вина и выпарьте на 2/3. Влейте 2 л коричневого бульона и выпарьте наполовину. Получится много соуса – ненужное вам количество заморозьте – он легко превращает любое просто хорошо пожаренное мясо в шедевр.

## Судак с лангустинами, цикорием и спаржей

**Что нужно:**

- 1 кг толстого филе судака на коже
- 12 сырых хвостиков лангустина или креветок
- 12 стеблей спаржи
- 3 кочанчика цикория
- 1 большая луковица «бананового» шалота
- сок и цедра 2 средних апельсинов
- небольшой пучок петрушки
- 50 г сливочного масла
- 100 мл сухого вермута (типа Noilly prat)
- 100 мл красного винного соуса
- 100 мл куриного бульона
- 100 г сахара
- 2 звездочки бадьяна
- топленое масло

**Что делать:**

У цикория удалить поврежденные листья, залить водой, добавить бадьян, сахар, сок и цедру апельсина. Поставить на несильный огонь, довести до кипения и варить до мягкости, примерно 30 мин. Вынуть цикорий из отвара, остудить. Зачистить жесткие концы спаржи, сами стебли положить в слабо кипящую подсоленную воду на 3 мин., переложить в ледяную воду, затем обсушить. Разрезать филе судака на порционные куски. Очистить хвостики лангустина или креветки. Очень тонко нарезать листья петрушки. Измельчить шалот. Влить в сотейник вермут, красный винный соус и куриный бульон, добавить шалот. Выпарить на небольшом огне наполовину. Разрезать цикорий вдоль пополам, приправить сахаром и обжарить в сковороде до карамельной корочки. Сильно разогреть сковороду с топленым маслом, выложить филе судака кожей вниз, жарить до хрустящей корочки. Затем в той же сковороде быстро обжарить лангустины (креветки). Положить в сковородку петрушку и сливочное

масло, перемешать, готовить 1 мин. Прогреть все подготовленные продукты в духовке. Выложить на тарелки цикорий, потом рыбу и спаржу, полить соусом и подавать.

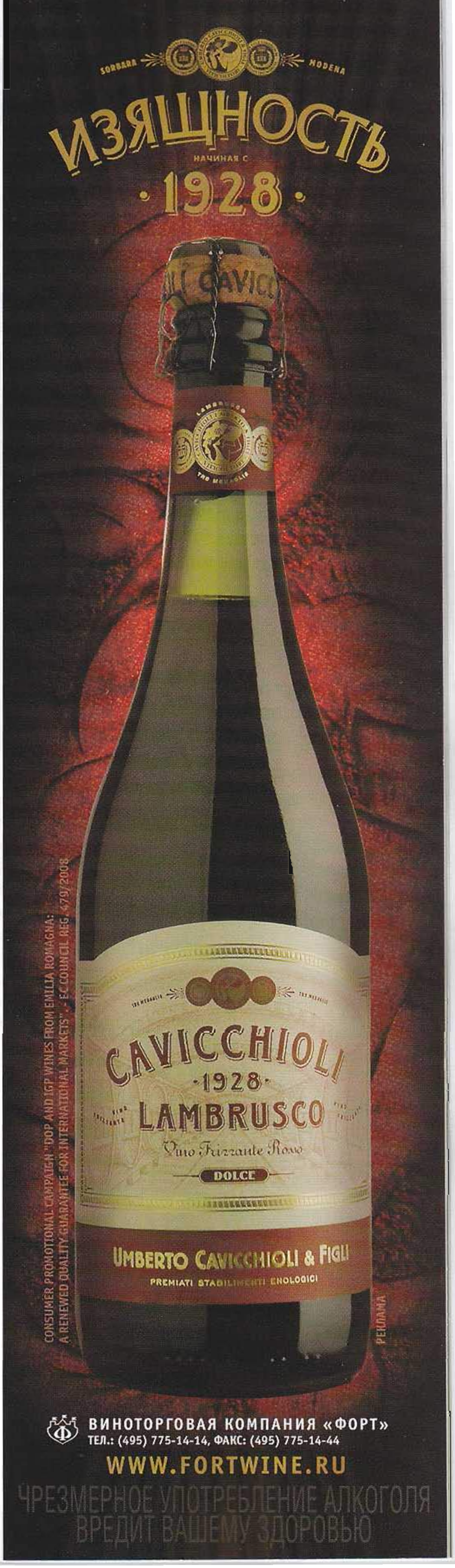
## Традиционный шведский глёгг

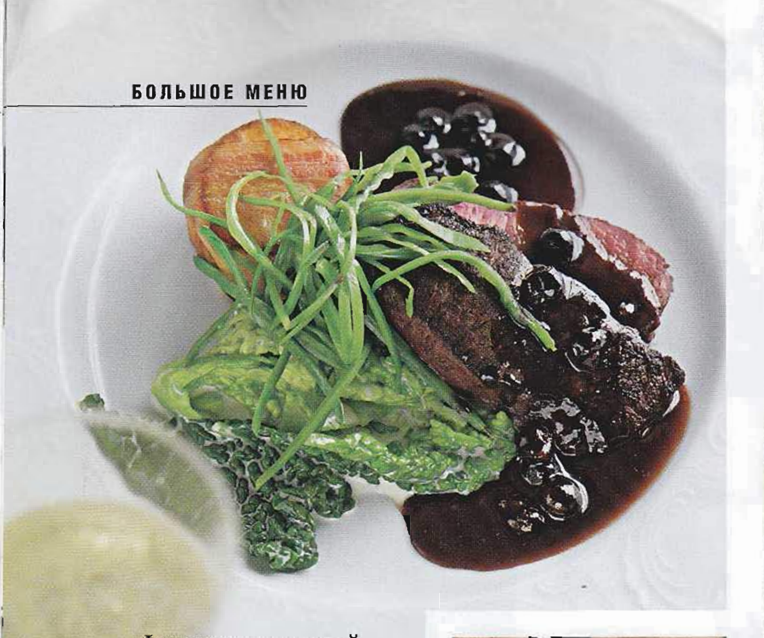
**Что нужно:**

2 бутылки сухого красного вина
400 мл коньяка
400 г сахара
горсть изюма (60 штук)
большая горсть очищенного миндаля (36 штук)
цедра 2 апельсинов
4 палочки корицы
16 коробочек кардамона
16 бутонов гвоздики
большой кусок корня свежего имбиря

**Что делать:**

Смешать 200 мл воды с сахаром в кастрюле с толстым дном. Готовить на небольшом огне до состояния карамели, примерно 20 мин. Добавить еще 2–3 ст. л. воды, слегка остудить. Влить коньяк, положить все специи. Оставить минимум на 30 мин. (а лучше на несколько дней). Смешать карамель со специями и красное вино, прогреть на небольшом огне, не доводя до кипения. Разложить по жаропрочным бокалам миндаль и изюм, залить горячим глёггом и подать.



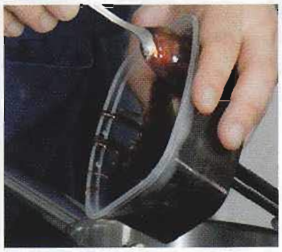
## Филе лося с черной смородиной

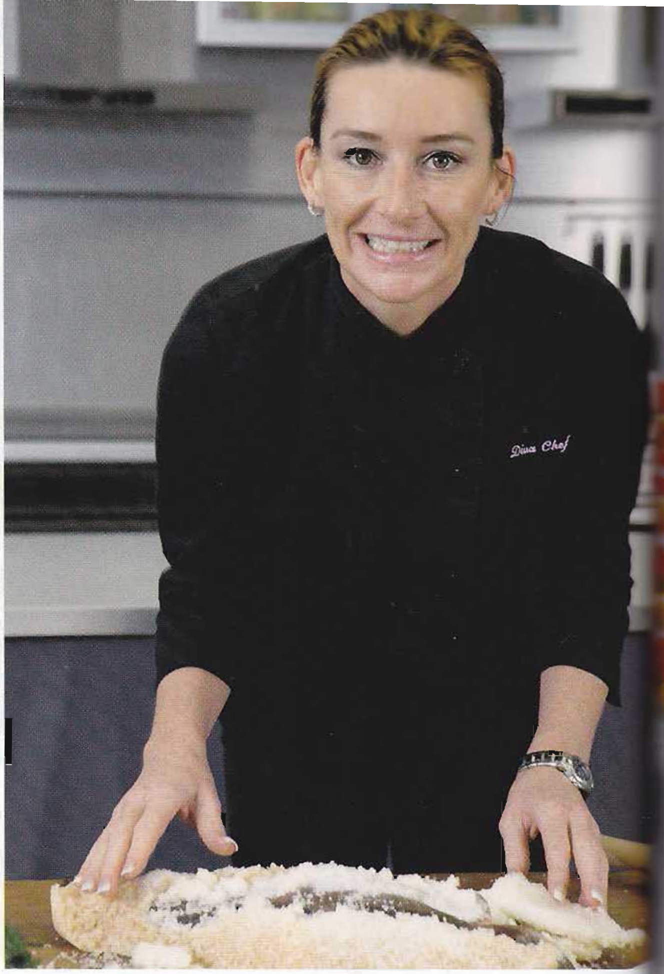
**Что нужно:**

2 кг филейной части лося
200 г черной смородины
300 мл ликера Creme de cassis
600 мл соуса из красного вина
600 мл жирных сливок
100 г сахара
6 больших картофелин
12 тонких ломтиков бекона
400 г савойской капусты
300 г сахарного горошка
3 луковицы шалота
200 г сливочного масла
топленое масло
2 ч. л. крахмала
соль, черный перец

**Что делать:**

Смешать черную смородину с сахаром и ликером, оставить мариноваться, пока готовится все остальное. Нарезать филе на 12 равных кусков. Картофель нарезать толстыми кружками в форме шайбы, аккуратно обрезав края. Обжарить картофельные шайбы на сковороде с половиной масла с обеих сторон до золотистой корочки, затем, полив маслом, поставить в разогретую до 175 °С духовку на 45 мин. Из листьев капусты вырезать 12 аккуратных треугольников, удалив жесткий стебель. Опустить листья в кипящую воду на 1–2 мин., переложить в ледяную воду, затем обсушить. Развести крахмал небольшим количеством холодной воды. Сливки довести до кипения, влить крахмал. Перемешивая, заварить до однородности, снять с огня, приправить солью и перцем. В сотейник со смородиной влить красный винный соус, поставить на средний огонь, уварить на 1/3. Стручки горошка нарезать тонкой соломкой, опустить в кипящую воду, через 1 мин. откинуть на дуршлаг, переложить в ледяную воду, затем обсушить. Обжарить куски мяса на топленом масле в сковороде до румяной корочки (внутренняя температура куска должна быть 52 °С), снять с огня и отставить на 5–7 мин. Слегка обжарить бекон на гриле, обернуть им картофель. Савойскую капусту прогреть в сливочном соусе. Разрезать куски мяса пополам. Выложить все составляющие на блюдо. Полить мясо черносмородиновым соусом и подавать.

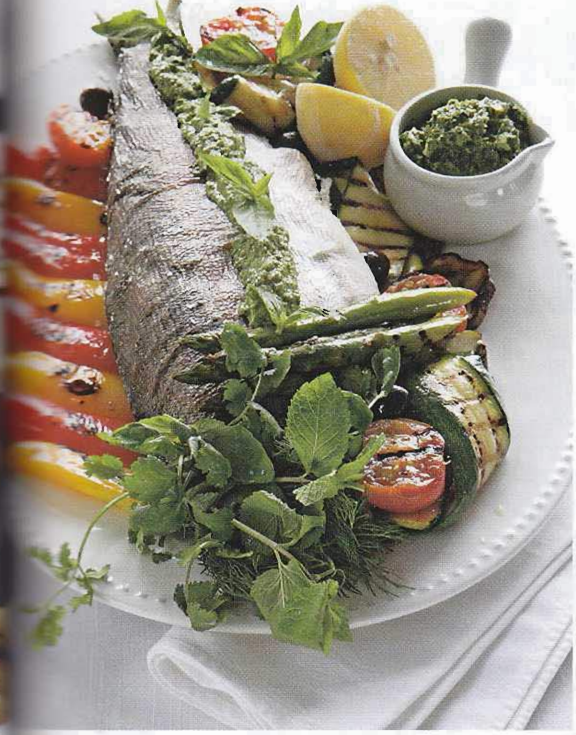





## Лора Бридж, клуб Soho Rooms

Лора приготовила: тарталетки с козьим сыром и инжиром; карельскую форель, запеченную в соли, с овощами-гриль; карамельный пудинг

В качестве новогодней теплой закуски тарталетки с инжиром и козьим сыром – очень удачный вариант. Их хорошо подавать с зеленым салатом-микс, заправленным легким маслом и несколькими каплями бальзамического соуса. Тарталетки можно сделать заранее и поставить в духовку на 5 минут незадолго до подачи. К запеченной в соли рыбе с овощами отлично подойдет сальса верде. Для этой приправы измельчите 4 зубка чеснока, 2 ст. л. каперсов, 12 филе анчоусов, 6 маринованных корнишонов и 3 больших пучка петрушки. Взбейте блендером, добавив 5 ст. л. красного винного уксуса, горчицу, соль, перец и оливковое масло по вкусу. Сальсу верде тоже можно приготовить заранее. Сама рыба вообще-то может быть почти любой. Традиционный вариант – это целый лосось весом до 4 кг на большую компанию или небольшие рыбки, которые вы можете запечь порционно, по одной на человека. В последнем случае возьмите некрупную дораду, сибас или речную форель. Рассчитывайте время приготовления исходя из веса: на каждые 500 г веса рыбы примерно 12 мин. при температуре 180 °С. Что касается десерта, я обычно делаю порционные карамельные пудинги – такие, как я сделала для фото, но перед Новым годом и так много возни, можно испечь и один пудинг на всех (причем заранее), а перед подачей просто прогреть и нарезать квадратиками. Если во время взбивания теста для основы масло расслоится, добавьте чуть-чуть муки и продолжайте взбивать около минуты, пока не восстановится консистенция.

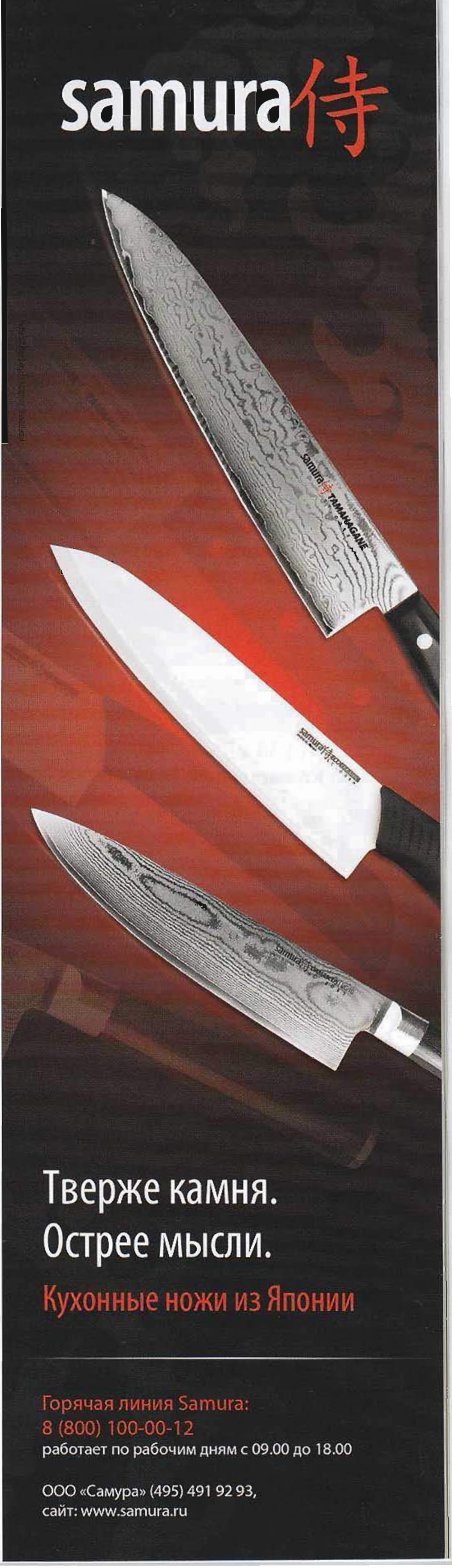


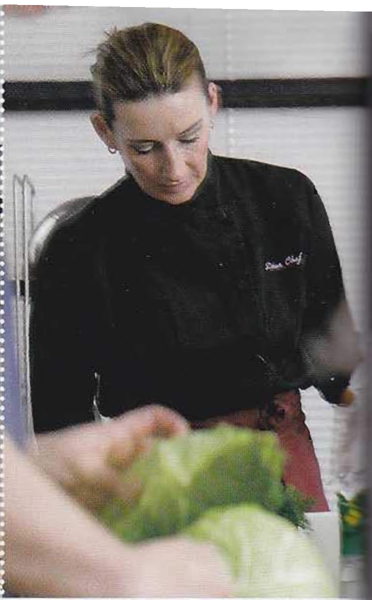
## Карельская форель, запеченная в соли, с овощами-гриль

**Что нужно:**
1 целая карельская форель весом около 2 кг
2,5 кг крупной соли
5 белков
по 1 лайму и апельсину
средний пучок укропа
лимоны для подачи

**Для гарнира**
2 крупных цукини
4 больших сладких перца
2 крупных баклажана
6 средних помидоров
оливки сорта каламата
оливковое масло
соль, черный перец

**Что делать:**
Для гарнира помидоры разрезать пополам, баклажаны, цукини и перцы тонко нарезать. Посолить, поперчить, смазать маслом, обжарить на сковороде-гриль до коричневых полосок. Смешать с оливками. Форель почистить, выпотрошить, промыть и обсушить. Нарезать апельсин и лайм тонкими кружками, положить в брюшко вместе с укропом. Перемешать белки с солью. Застелить противень пергаментом, выложить в центр 1/3 соляной смеси, сформировать из нее «подложку» для рыбы. Уложить форель закрыть оставшейся солью, утрамбовывая ее. Поставить в разогретую до 200 °С духовку и запекать 45 мин. (прибавить еще 12 мин. на каждые 500 г, если рыба весит больше 2 кг). Соляная корка должна запечься до золотистого цвета. Аккуратно разбить корку, постучав по ней скалкой или рукояткой тяжелого ножа. Удалить соль, укроп и цитрусовые. Подавать рыбу немедленно с овощами на гриле и половинками лимонов, завернутыми в муслин или марлю.





## Карамельный пудинг

**Что нужно:**
750 г вяленых фиников
200 г сливочного масла
550 г коричневого сахара
4 больших яйца
675 г муки
1 ст. л. разрыхлителя
щепотка соды

**Для карамельного соуса:**
500 г сахара
100 г меда
70 г сливочного масла
1 л сливок жирностью 33%

**Что делать:**
Из фиников удалить косточки, мякоть порубить, залить 500 мл холодной воды. Довести до кипения, готовить до мягкости и полного испарения воды, 15–20 мин. Взбить блендером до однородности. Сохранять чуть теплым. Для карамельного соуса размягчить масло. Половину сливок и все остальные ингредиенты положить в сотейник с толстым дном. Тщательно перемешивая деревянной ложкой, довести до кипения на среднем огне и готовить до золотисто-коричневого цвета. Затем снять соус с огня, слегка остудить, влить оставшиеся сливки и перемешать. Для основы взбить миксером размягченное масло с сахаром. Продолжая взбивать на небольшой скорости, по одному вбить яйца. Всыпать просеянную муку и перемешать лопаткой. Затем добавить теплое финиковое пюре и вымесить до однородности. Выложить тесто в застеленную промасленным пергаментом форму для запекания. Выпекать в разогретой до 175 °С духовке, около 50 мин. Остудить, разрезать вдоль на 2–3 коржа, промазать их карамельным соусом. Собрать коржи, поставить пудинг в духовку на 15 мин. Подать, нарезав на ромбы, с мороженым и оставшимся соусом, украсив измельченными финиками и сметаной.

## Тарталетки с козьим сыром и инжиром

**Что нужно:**
750 г бездрожжевого слоеного теста
100 г сливочного масла
12 небольших плодов инжира
200 г мягкого козьего сыра
коричневый сахар
жидкий мед

**Что делать:**
Разрезать пласты теста на 12 квадратов 10 x 10 см. Слегка растянуть каждый квадрат руками, чашкой вырезать из него круг. Прижать каждый круг чашкой меньшего диаметра, чтобы отпечатался след, края надсечь ножом. Уложить получившиеся круги на застеленный пергаментом противень, смазать растопленным маслом. Поставить в разогретую до 200 °С духовку на 10–12 мин. Тесто должно стать пышным и золотистым. Инжир нарезать небольшими ломтиками, уложить в центр тарталеток, между ломтиками выложить небольшие кусочки сыра. Приправить каждую тарталетку щепоткой коричневого сахара и поставить в духовку на 5–7 мин., чтобы инжир слегка подпекся. Полить готовые тарталетки небольшим количеством меда. Подавать теплыми.

# *Вина от Castel – открытие новых горизонтов*

Группа Castel, созданная в 1949 году, сегодня владеет 18 винодельческими замками, в управлении которыми участвует вся семья Кастель. Компании удалось добиться успеха без шумихи в прессе и громких PR-акций. В будущем, стремясь наращивать объемы производства и удержать лидирующие позиции на винном рынке, компания рассчитывает опираться на свои традиции.

**Компания Castel – владелец винных замков в четырех великих французских винодельческих регионах**

Сначала, в 1957 году, компания Castel приобрела Château de Goelane в Бордо, которому принадлежало 90 га виноградников. В дальнейшем были куплены хозяйство Château du Bousquet – в 1960 году, затем, в 1971, – замки Barreyres и Arcins, в 1992 году – Château Ferrande и совсем недавно, в 2008, – Château Montlabert. Но помимо Бордо, компания Castel скупала винодельческие замки в других регионах Франции: Château Cavalier в Провансе, Domaine de La Clapiere в Лангедоке и, совсем недавно, луарские винные хозяйства в Севр-э-Мен – Domaines de La Botiniere и L'Hyverniere в зоне производства мюскаде.

**Семейная сага во славу вина**

Каждый член семьи Кастель занимается конкретным замком или хозяйством. Пьер Кастель признается в теплых чувствах к замку Barreyres, где он и живет; его сестра Кристиан облюбовала замок d'Arcins, где она руководит винодельней и винным погребом, что на винной дороге Медока; Филипп Кастель возглавляет винодельню замка Malbec, а его брат руководит замком du Lort… Благодаря этой семейной традиции сложилась единая философия и единый подход к качеству – четко сформулированные и охватывающие все этапы производства вина, от обработки виноградников и до розлива по бутылкам.

**Chateau Barreyres**

Этому винному замку категории Cru Bourgeois принадлежат великолепные виноградники на невысоких пологих холмах, ориентированных в сторону Жиронды. Для вин характерен темный цвет с карминовыми бликами, элегантный, сложный и насыщенный ароматический букет, прекрасные тона фруктов во вкусе. С 2007 года винодельню консультирует энолог Антуан Медевиль (Antoine Medeville), завоевавший золотую медаль на конкурсе Великих вин Франции в Маконе 2009 года (concours Grands Vins de France de Macon 2009) за миллезим 2007 года.

**Chateau du Lort**

Этот замок, основанный в XVII веке, славится великолепными виноградниками, разнообразие терруаров которых знатоки считают настоящим сокровищем. Единственное производимое в замке кюве (cuvee) отличается карминовым цветом с яркими бликами. В аромате легкие тона дубовой бочки выигрышно оттеняют тонкие ноты сухофруктов и специй. Букет гармоничный, по-настоящему гурманский, с тонким сочетанием древесных тонов (какао, кофе и ваниль) и ароматом клубничного варенья. Золотая медаль на конкурсе Бордо 2009 за миллезим 2008 года.

**Chateau d'Arcins**

Сделанные в духе великих традиций вин категории Cru Bourgeois О-Медок, вина этого замка отличаются весьма характерным и узнаваемым стилем, для которого типично сочетание мощи, насыщенности, благородства и изысканности. Вина отличаются глубоким и насыщенным цветом, мощным ароматическим букетом с тонами сладких специй, солодки и черных фруктов, которые развиваются в шелковистом и в то же время танинном вкусе. Начиная с 2007 года, винодельню и винный погреб консультирует энолог Антуан Медевиль (Antoine Medeville), получивший золотую медаль на Парижском конкурсе 2009 года за миллезим 2007 года.

CHÂTEAUX ET DOMAINES
CASTEL
Depuis 1949
ESTATES AND VINEYARDS

www.chateaux-castel.com

**Chateau Tartuguiere**

Кюве этого замка достигли идеального качества в 2003 году, с 2008 года руководство винодельни пользуется услугами энолога Эрика Буассено. Для кюве характерен довольно насыщенный карминово-красный цвет, экспрессивный аромат с тонами чуть припущенных мелких красных фруктов и свежий, сбалансированный вкус. Серебряная медаль на конкурсе Vinalies Internationales 2009 за миллезим 2007.

ЧРЕЗМЕРНОЕ УПОТРЕБЛЕНИЕ АЛКОГОЛЯ ВРЕДИТ ВАШЕМУ ЗДОРОВЬЮ

# Простой шедевр

В новогоднем круговороте иногда наступает затишье. И тогда нужно просто посидеть с семьей… и поесть домашней еды, вкусной и сытной

## Жареная картошка с языком в желе

4–6 порций

**Что нужно:**

300 г языка в желе «Велком»
400 г картофеля
1 средняя луковица
топленое масло
молотая паприка
соль, свежемолотый черный перец

**Что делать:**

Лук нарезать толстыми кольцами, обжарить в топленом масле с обеих сторон. Картофель нарезать тонкими кружками, порциями обжарить в масле, не превращая в кашу. Добавить жареный лук, перемешать. Сверху выложить ломтики языка в желе, приправить паприкой. Поставить в разогретую до 180 °С духовку, чтобы просто прогреть, 4–5 мин. Подавать горячим.

## Голландский гороховый суп

8 порций

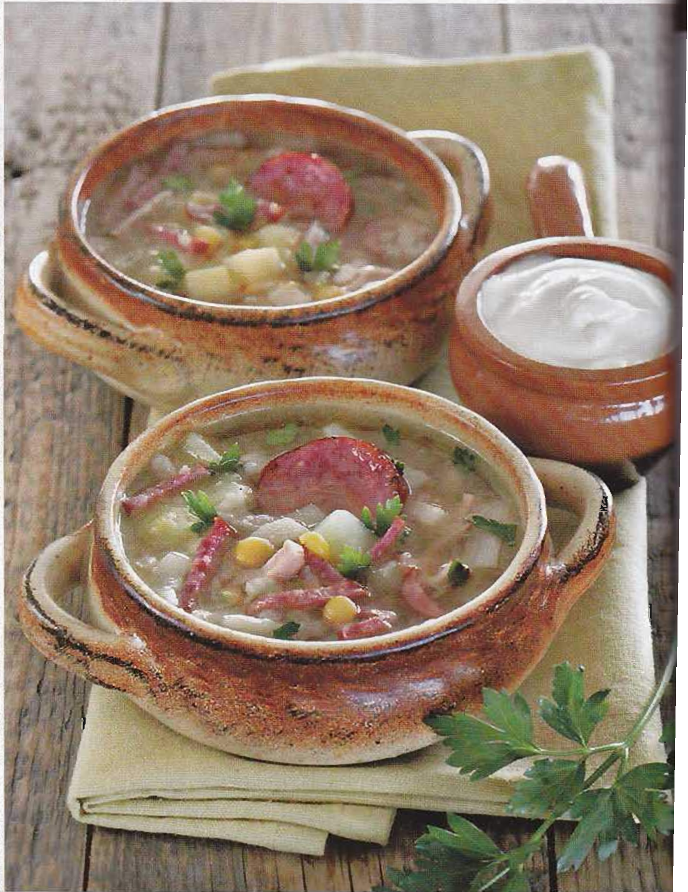
**Что нужно:**

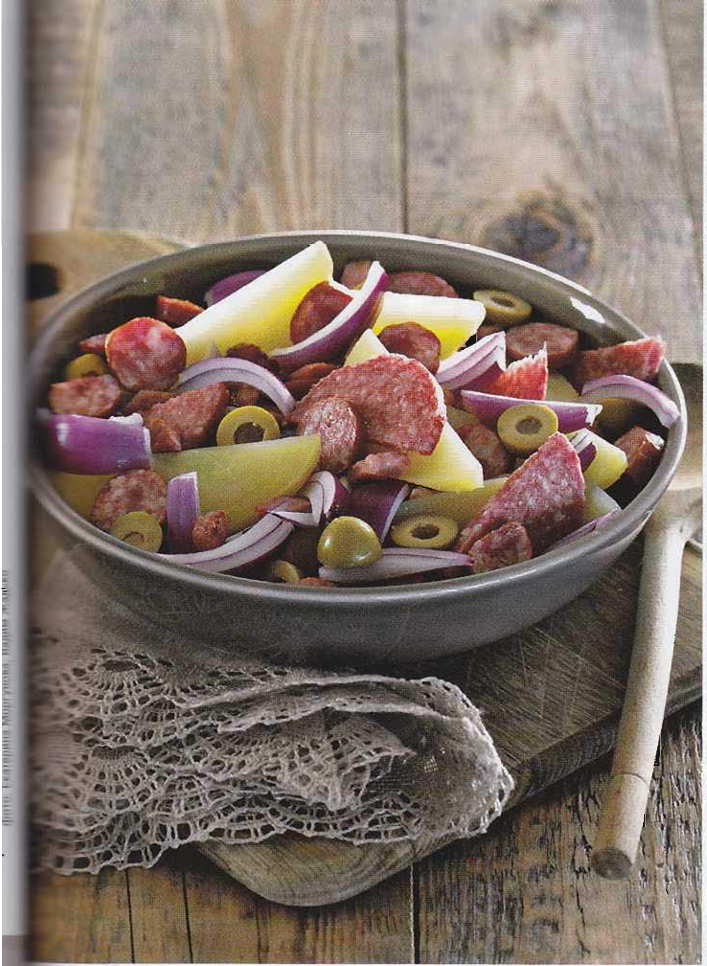
500 г копченой свиной корейки «Велком»
150 г шпика
300 г колбасы «Велком» «Одесская» или «Краковская»
500 г сухого гороха
400 г картофеля
1 стебель лука-порея (белая часть и 3–4 см зеленой)
1 средний корень петрушки
3 зубка чеснока
средний пучок петрушки
2 лавровых листа
соль, свежемолотый черный перец

**Что делать:**

Замочить горох в холодной воде на 4–6 ч, затем откинуть на дуршлаг, залить 1,5 л свежей холодной воды и поставить на средний огонь. Довести до кипения, снять пену, добавить корейку, шпик (оба одним куском) и лавровый лист. Закрыть крышкой, варить на слабом огне до мягкости гороха, 1,5 ч. Очищенный картофель и корень сельдерея нарезать кубиками. Порей разрезать пополам, промыть, нашинковать полосками. Листья сельдерея и чеснок измельчить. Добавить овощи в суп, варить 25–30 мин. Корейку и шпик вынуть, остудить, мелко нарезать и вернуть в суп. Колбасу очистить и нарезать ломтиками, положить в суп. Варить 10 мин. Перед подачей приправить суп чесноком с сельдереем.

Фото: Екатерина Мартынова, Вадим Жданов





## Кельнский картофельный суп

8 порций

**Что нужно:**

2 л мясного бульона
4 колбаски «Велком» «Охотничьи»
1,5 кг картофеля
1 стебель лука-порея (белая часть)
1 средняя луковица
1 средняя морковка
половина среднего корня сельдерея
1 ч. л. сухого тархуна
125 мл жирных сливок
2 куска белого хлеба
2 ст. л. сливочного масла
соль, свежемолотый черный перец

**Что делать:**

Очистить овощи. Картофель нарезать крупными кубиками. Морковь и сельдерей мелко порубить. Порей разрезать пополам, промыть, измельчить. Колбаски наколоть со всех сторон вилкой. Бульон довести до кипения, положить все овощи, тархун и целые колбаски. Варить на небольшом огне 30 мин. Снять с огня, вынуть колбаски и несколько кусков картофеля, влить сливки, приправить суп солью и перцем по вкусу, блендером измельчить в пюре. Репчатый лук мелко порубить, хлеб нарезать кубиками. Обжарить лук в разогретом масле, 5 мин. Добавить хлеб, жарить до золотистого цвета. Колбаски нарезать кружками, вернуть в суп вместе с картофелем, прогреть. Подать горячий суп, положив в тарелки гренки с луком.

## Картофельный салат с копченостями

4–6 порций

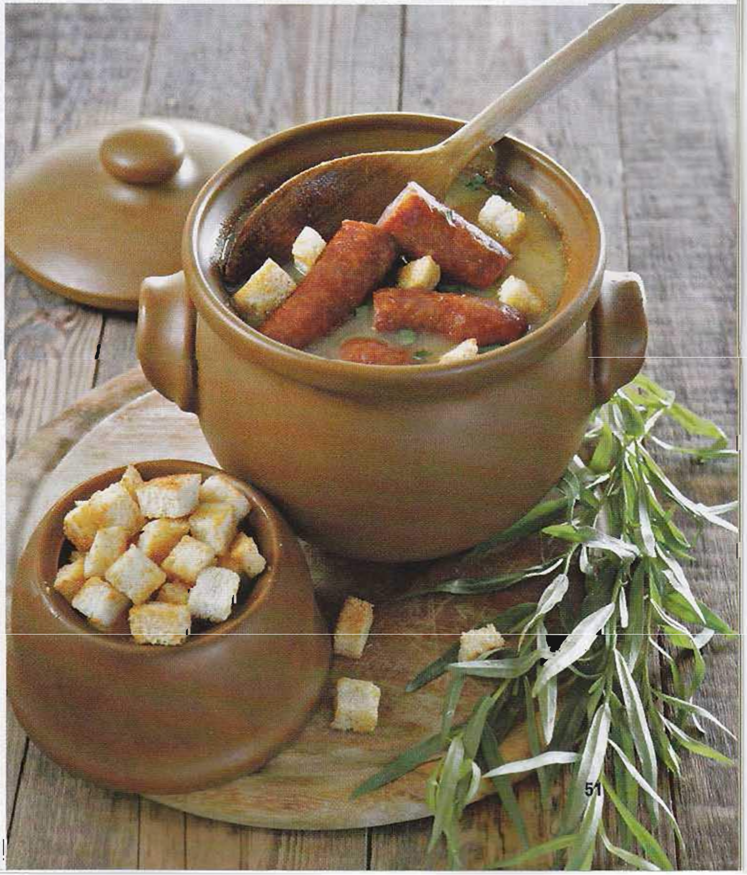
**Что нужно:**

200 г шейки «Велкомовской»
200 г сосисок копченых «Велкомовских»
200 г сервелата «Велком»
4 большие картофелины
2 небольшие красные луковицы
100 г оливок в рассоле
1 ст. л. растительного масла
соль, свежемолотый черный перец

**Что нужно:**

Картофель отварить в мундире в кипящей воде до готовности, примерно 30 мин. Дать немного остыть, очистить, крупно нарезать и сложить в миску. Влить 4–5 ст. л. рассола от оливок. Перемешать, накрыть пленкой и дать постоять в теплом месте, 10 мин.

Лук очистить, нарезать полукольцами. Оливки, сосиски и сервелат нарезать кружками, шейку – тонкими полосками. Раскалить сковороду, обжарить шейку до состояния шкварок, шумовкой переложить в подогретую тарелку. В сковороду положить сосиски и сервелат, готовить на сильном огне, помешивая, 2 мин., выложить в миску с картофелем. Добавить оливки, посолить, перемешать. При подаче заправить салат маслом, посыпать шкварками и черным перцем.

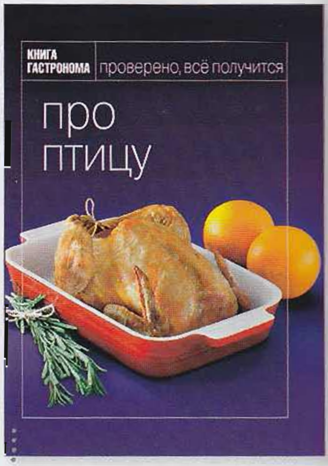


Вряд ли где-либо сохранился документ, который мог бы с точностью сказать, когда человек приручил дикую птицу. Тысяч десять лет прошло... Представляете, сколько за это время было придумано рецептов?

# Про птицу

Из сотен рецептов приготовления птицы мы не без труда выбрали для нашей новой книги «Про птицу» острые куриные крылышки баффало и жюльен из курицы с грибами, куриные ножки в чесночных сухарях и бедрышки с медом, рождественскую индейку и гуся с квашеной капустой, цыплят в имбирной глазури, рагу из утки с репой и тушеную курицу с галушками. А еще чили из индейки и сувлаки из курицы, цыплят каччиаторе и тандури мунг, карри из петушиных гребешков, фуа-гра с бальзамическими грушами... Есть в этой книге мастер-классы по разделке птицы и удалению костей, рецепт ароматного куриного бульона и советы по подготовке дичи.

Вы найдете здесь много рецептов, которые до сих пор не публиковались. Мы их проверили – то есть каждое блюдо приготовили и съели. И если было нужно, что-то в рецепте исправили. Чтобы вам все понравилось и все у вас получилось.




## Салат из индейки с виноградом

Этот салат можно приготовить из оставшегося у вас со вчерашнего дня мяса запеченной индейки – из грудки или из ножек, все равно. А можно просто купить ветчину из индейки или кусок подкопченного филе – с недавних пор они продаются у нас в колбасных отделах. Делается салат очень просто, только его обязательно нужно охладить хотя бы в течение часа. И потом с бокалом белого вина – это просто сказка...

Нарежьте 350–400 г готового филе индейки небольшими кубиками. 2 средних черешка сельдерея нашинкуйте тонкими ломтиками, ягоды с 1 большой ветки винограда без косточек – кружками (если виноградины маленькие, разрежьте их пополам). Смешайте индейку, сельдерей и виноград. Для заправки очень мелко порубите маленькую горсть очищенного миндаля ножом или блендером. Так же мелко нарежьте 1 маленькую луковицу шалота. Смешайте миндаль и шалот с 1 стаканом (125 г) натурального йогурта, 1/2 ч. л. меда, 1 ст. л. оливкового или миндального масла и солью по вкусу. Заправьте салат, накройте его и поставьте в холодильник на 1–2 ч. Подавайте блюдо холодным.

# Всем крышка

*Новогодние ужины бывают разные.* Можно сесть за тазик с оливье в полвосьмого вечера – и к полуночи и елка, и бой курантов будут уже не в радость. Но есть способ, позволяющий сохранить легкость и праздничный настрой хоть до утра. Называется он тапас

Слово это происходит от «тапар», то есть «накрывать», и буквально значит «крышка». Когда-то давно трактирщик накрыл стаканчик вина ломтиком хамона (чтобы в вино не падали мухи). Гостям понравилось – и с тех пор так в Испании называются закуски, очень маленькие, очень разнообразные и очень вкусные.

В последние десять лет тапас вошли в международную гастрономическую моду, став одним из ярких приемов сервировки. Нет, например, лучшего способа подачи дегустационного сета, когда готовятся микроверсии десяти-пятнадцати блюд и все подаются на одной тарелке.

Ничуть не хуже можно оформить в стиле тапас и домашнюю вечеринку, даже новогоднюю. Принцип ее организации очень прост, но нагляднее всего он усваивается при посещении любого испанского тапас-бара. Большинство из них представляют собой обычные забегаловки с барной стойкой и высокими стульями. На стойке – блюда с тапас. Вы не заказываете их, а просто накладываете себе на тарелку. Как только блюдо освободилось, на его место ставят новое. Поэтому тапас – всегда свежие. Принцип «хватай, пока есть» работает безотказно. И даже если ваши гости пришли не особенно голодными, через пару минут это пройдет. Тапас наедаешься, но не объедаешься, поскольку порции крошечные. И до утра нового года можно попробовать столько разных начинок! А готовить большинство из них можно заранее, и только подогревать перед подачей к столу – 31 декабря это мечта каждой хозяйки. Что важно, тапас обходятся дешево, поэтому позволяют сэкономить, но никого не обидеть.

В Андалусских тапас всегда есть оливки.

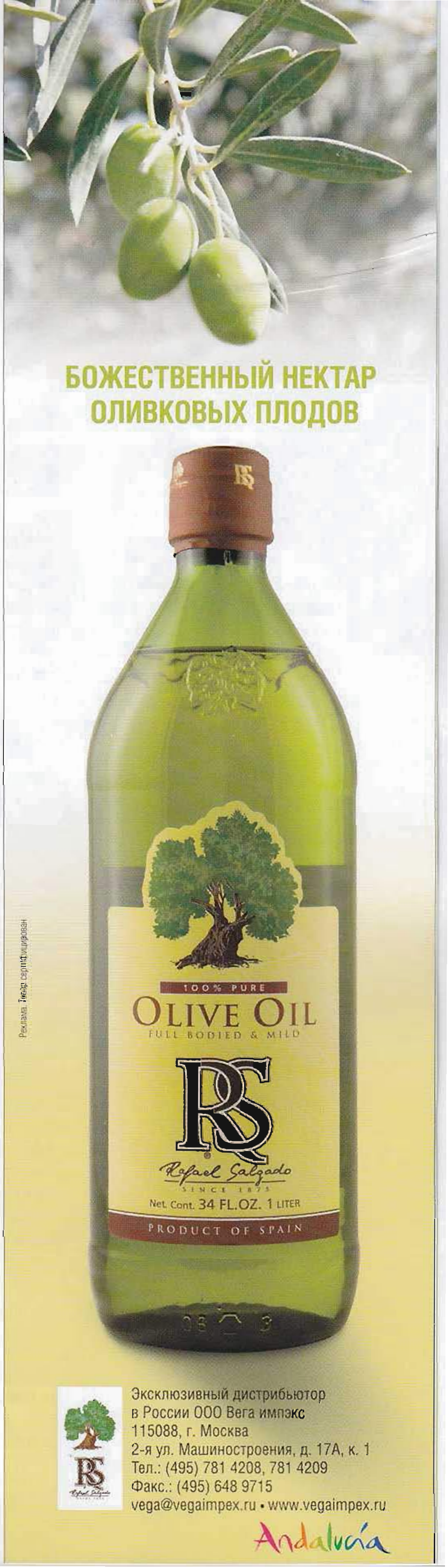
В Сарагосских – множество разновидностей тушеного мяса, в том числе с добавлением грибов. В Валенсии тапас приобретают французский оттенок – в них появляются фуа-гра и жаренное в карамели яблоко.
В испанской Стране Басков тапас даже называются по-другому, «пинчос», а город Сан-Себастьян вполне заслуженно считается их столицей.

### Печеные маринованные перцы

4 крупных сладких перца запеките в сильно разогретой духовке до появления черных подпалин, накройте пленкой и через 5–10 мин. удалите кожицу вместе с сердцевиной, мякоть крупно нарежьте полосками. Перемешайте по 1 ч. л. сухого орегано и измельченного чеснока, добавьте 4–5 ст. л. красного винного уксуса, приправьте солью и черным перцем по вкусу. Залейте получившимся маринадом горячий перец. Подавайте, когда остынет.

### Эскаливада из баклажанов и сладкого перца

Баклажаны и сладкий перец очистите, нарежьте тонкими полосками, сбрызните оливковым маслом и запеките под грилем до готовности. Перед подачей еще раз сбрызните маслом и хересным уксусом, приправьте солью и перцем.

Реклама. Товар сертифицирован

## Салат из тунца на багете

Перемешайте 1 баночку (250 г) консервированного тунца в собственном соку, по 1 ст. л. мелко нарезанного соленого огурца, сладкого перца и красного лука. Добавьте столько соуса айоли (домашнего майонеза с чесноком), чтобы смесь приобрела консистенцию густой пасты, а также капельку натурального кетчупа. Уложите по полной столовой ложке салата на ломтики свежего багета.

## Оливки, жаренные с мятой и чили

20–25 крупных (гигантских) оливок и/или маслин обжарьте в сковороде с оливковым маслом, 30 сек. Добавьте ломтик лимона, через 1 мин. всыпьте 1 ч. л. нарезанного колечками свежего чили, по 1 ст. л. измельченной мяты и орегано. Через 1 мин. снимите с огня. Подавайте теплыми или остывшими.

## Креветки, маринованные с лимоном

1 кг крупных сырых креветок опустите в кипяток до покраснения, на 3–4 мин. Смешайте 1/4 стакана белого сухого вина с таким же количеством лимонного сока и хересного уксуса, добавьте по 0,5 ч. л. измельченной петрушки, свежего кориандра, чеснока, свежего чили, свежего имбиря и вустерского соуса. Залейте маринадом теплые креветки, через 15 мин. полейте оливковым маслом и подайте.

## Перец, фаршированный козьим сыром

8–10 маленьких сладких перцев запеките в сильно разогретой духовке до появления черных подпалин, накройте пленкой и через 5–10 мин. удалите кожицу вместе с сердцевиной. Перемешайте 200 г мягкого козьего сыра и по 1 ч. л. измельченной петрушки, измельченного свежего орегано и растертой в пасту мякоти маслин. Наполните получившейся смесью перцы, поставьте в холодильник на 1–2 ч и подавайте.

## Pa amb tomaquet (хлеб с помидорами)

Ломтики белого хлеба слегка обжарьте под грилем, натрите мякотью разрезанного пополам спелого помидора, сбрызните оливковым маслом. Приправьте черным свежемолотым перцем и крупной морской солью.

## Тортилья со шпинатом

Перемешайте в равных частях бланшированные листья шпината и обжаренные без соли с оливковым маслом ломтики картошки; добавьте по вкусу немного мелко раскрошенного сыра с голубой плесенью; остудите. Взбейте яйца – объем яичной смеси должен превышать объем начинки в 2 раза. Перемешайте, влейте в разогретую сковороду и обжарьте, по 3–4 мин. с каждой стороны. Нарежьте тортилью крупными клиньями, подавайте теплой или холодной.

## Грибы-гриль с помидорами

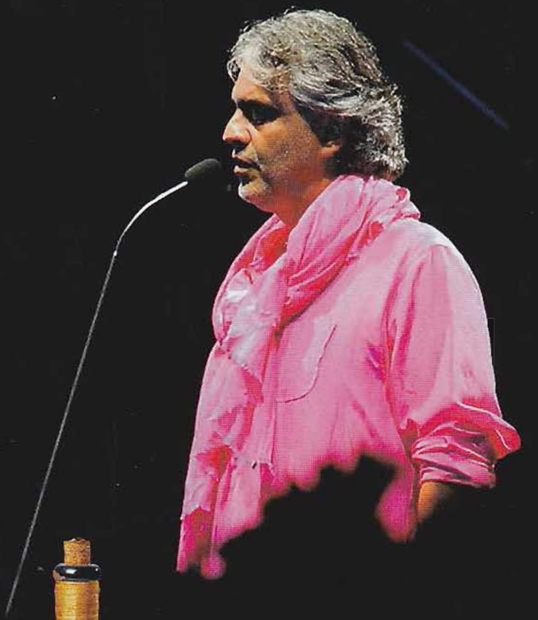
Крупно нарезанные свежие грибы (400–500 г) поджарьте на сильно разогретом гриле без масла – до образования корочки. Перемешайте горсть мелкорубленых вяленных на солнце помидоров, по 1 ч. л. измельченной петрушки, чеснока и листиков свежего тимьяна; добавьте 2–3 ст. л. оливкового масла; приправьте солью и перцем. Смешайте грибы и получившуюся смесь, подайте на ломтиках багета.

### Кстати

Истинно испанский вкус закускам-тапас придаст оливковое масло Maestro de Oliva Extra Virgin, получаемое в результате первого холодного отжима оливок (только механическим путем!). Его можно добавлять в начинки или использовать для жарки. Olive Line (Испания) – один из крупнейших производителей оливкового масла под марками Maestro de Oliva, Iberica и Olive Line.

За отличные закуски благодарим тапас-бар Tapa de Comida и шеф-повара Алексея Зайцева

# Андреа Бочелли



**Самый любимый итальянский голос – так во всем мире говорят сегодня о певце Андреа Бочелли. Классическая музыка в его репертуаре удачно сочетается с популярной. На концертах Бочелли – аншлаги, тиражи его дисков исчисляются десятками миллионов копий. Как любой итальянец, Андреа неплохо готовит**

Я родился в Ладжатико – маленькой тосканской деревушке. Стоит ли говорить, что традиционная кухня Тосканы – простая крестьянская еда – до сих пор кажется мне самой совершенной?!

Я умею готовить, и, как уверяют мои близкие, неплохо. Здесь, как и с музыкой, не мне судить. Думаю, мне было бы скучно слушать свой собственный концерт. Так же скучно, как слушать свои записи. Но я искренне надеюсь, что у публики иное мнение по этому поводу и она получает удовольствие от моего пения. А моя семья – от моих блюд.

Если я дома, а не в турне, готовлю завтрак для всей семьи. Это целый ритуал. Причем на кухню никто не должен заходить! Я зову домочадцев, когда стол уже накрыт. Самое главное для меня – семья. Я охраняю ее от вмешательства прессы.

Безусловно, как всякий итальянец, я интересуюсь гастрономией. Однажды в Санкт-Петербурге я даже попросил у шеф-повара ресторана рецепт кулебяки, которой он нас угощал. В юности я работал в ресторанах – исполнял репертуар Азнавура, Синатры и Эдит Пиаф.

Хорошее вино я ценю не меньше, чем хорошую кухню, – могу даже сказать, что разбираюсь в нем, а недавно получил диплом сомелье. Будучи тосканцем, я отдаю предпочтение кьянти.

Если честно, не люблю странствовать. Пожалуй, это самая большая из жертв, которые я должен приносить своей профессии. Но грех жаловаться – путешествую со вкусом.

Для меня Россия – особенная страна. Страна моих любимых писателей, страна Льва Толстого. Впрочем, русскую кухню, о которой я узнал впервые от Гоголя и Чехова, я тоже высоко ценю.

Приятно готовить для любимых! Любовь – мотор жизни, это самое важное, что есть у людей.

**По материалам российской и зарубежной прессы**

# Calvé когда вкусно по-настоящему!

## Легко и вкусно!

Когда Вы хотите приготовить для близких и друзей что-то легкое и при этом вкусное, майонез Calve Легкий – именно то, что Вам нужно. Вкусный и нежный, при этом он содержит меньше калорий, чем традиционный майонез*. Calve Легкий делает легкую еду по-настоящему вкусной.

Предлагаем Вам порадовать себя и близких восхитительными блюдами, приготовленными по рецепту шеф-повара компании «Юнилевер Русь»!

Рецепты от шеф-повара компании «Юнилевер Русь» Константина Оганезова. Специально для торговой марки Calve

## Тайский салат с говядиной

В разогретой сковороде обжарить нарезанную на полоски говядину с мелко нарезанным чесноком и тмином. Тушить 10 мин на среднем огне. За 5 мин до готовности добавить соевый соус и мелко рубленные орехи.

Замешать салатные листья с нарезанными овощами и майонезом. Поверх выложить готовую говядину и зелень.

**Ингредиенты** (на 4 порции):

- Филе говядины (или телятины ) – 300 г
- Зубчик чеснока – 4 шт.
- Семена тмина – 1 ч.л.
- Грецкие орехи (или любые другие) – 50 г
- Соевый соус – 3 ч.л.
- Огурцы, помидоры, болгарский перец по 50 г
- Салатные листья – 100 г
- Майонез Calve Легкий – 100 г

## Салат Витамин с куриным филе

Овощи очистить от кожуры и нарезать соломкой. Куриное филе нарезать на тонкие полоски. Посолить, поперчить, сбрызнуть лимонным соком. Обжарить на минимальном количестве масла до готовности. Тыкву нарезать кубиками. Отварить до готовности. Замешать все ингредиенты с майонезом и салатными листьями. Добавить обжаренные тыквенные семечки.

**Ингредиенты** (на 4 порции):

- Морковь – 100 г
- Зеленый сельдерей – 100 г
- Тыква – 100 г
- Репчатый лук – 100 г
- Тыквенные семечки – 50 г
- Капуста – 100 г
- Салатные листья – 100 г
- Куриное филе – 150 г
- Лимон – 1 шт.
- Оливковое масло
- Соль, перец – по вкусу
- Грецкие орехи – 50 г
- Майонез Calve Легкий – 150 г

* Для сравнения: жирность майонеза Calve Классический составляет 55 %

Реклама

# Мы все едим Наполеоны

Рецепт этого торта не назовешь легким. Тем не менее он стал культовым домашним десертом советской эпохи. И остается им до сих пор – во всяком случае большинство интернет-запросов выглядит именно так: торт «Наполеон»

### Всемирная история

Российские источники настойчиво утверждают, что популярнейший у нас «Наполеон» был придуман московскими кондитерами в 1912 году, по случаю столетия изгнания армии Бонапарта из России. Причем это кулинарно-историческое событие, вероятно, должно было случиться аккурат на Рождество, поскольку именно 25 декабря по старому стилю еще при Александре I стал «днем благодарственного празднества… воспоминания избавления… Державы Российские от нашествия галлов…».

Однако версия изобретения «по случаю» блюда с именем заклятого врага вызывает сомнения. (То ли дело, например, гурьевская каша, которую министр финансов граф Гурьев будто бы придумал в честь победы над Наполеоном: дескать, кто к нам с мечом придет, тот в хлябях наших российских, как в манной каше, и сгинет. Тоже байка, но хотя бы патриотическая!) «Наполеоновское пирожное», правда, не слоеное и с миндалем, упоминается еще в книге Молоховец 1861 года. Да и за рубежом есть свои «наполеоны» и «наполеонки»: в Дании – Napoleonsterte, в Германии – Napoleonschnitte, в Норвегии – Napoleonskake, в Швеции – Napoleonbakelse… У французов известно пирожное Napoleon, прослоенное миндальной пастой. Те же французы еще в XVIII веке вовсю стряпали «мильфёй» («тысяча лепестков») – многослойный пирог с заварным кремом, взбитыми сливками или земляничным вареньем, явный прародитель нашего героя. В общем, это еще вопрос, вырос ли «Наполеон» на русской почве…

### Хорошо сложенный

Основу спорного торта составляет слоеное тесто (на право изобретения которого, кстати, тоже претендуют многие народы). В общепите его классически делали из пресного слоеного теста, мастерски приготовить которое под силу лишь опытному кондитеру. Уж слишком трудоемкий процесс. Судите сами.

Для начала тесто раскатывается небольшим прямоугольником, сверху водру-

### Классическое тесто для «Наполеона»

Чтобы получить примерно 1,2 кг теста, понадобится 500 г муки, 1 яйцо, 400 г сливочного масла, 1 ч. л. лимонного сока, щепотка соли.

**1** В стакан влейте разболтанное яйцо, долейте воды доверху, вылейте в миску. Добавьте соль, лимонный сок и еще полстакана воды. Влейте эту смесь в муку. Замесите однородное тесто.

**2** Вымешивайте тесто руками до полной эластичности. Скатайте в шар, накройте полотенцем и оставьте на 20 мин. Затем раскатайте в пласт (края должны быть тоньше середины), присыпьте мукой, опять накройте, оставьте на 10 мин.

**3** Размягченное масло разомните в миске, чтобы не осталось комков. Присыпьте 3 ч. л. муки и тщательно перемешайте. Положите в морозильник на 30 мин. Выньте, нарежьте тонкими пластинками и выложите их на пласт теста: по длинным сторонам до краев оставьте 1,5–2 см, а короткие края заверните поверх масла и скрепите между собой. Защипните открытые стороны получившегося прямоугольника. Зрительно разделите прямоугольник на 4 вертикальные полосы, сложите его по этим «сгибам» вчетверо. Получится заготовка в 4 слоя.

**4** Положите заготовку в холодильник на 20 минут, затем выньте и раскатайте на присыпанной мукой поверхности в прямоугольник толщиной 1 см. Повторите с ним тот же процесс складывания вчетверо, чтобы получилось 16 слоев. Положите в холодильник на 30 мин. и повторите ту же операцию (раскатать – сложить – охладить) еще 2 раза. Охлаждайте 30 мин.

Остудить. Масло взбить до пышности, затем небольшими порциями, постоянно взбивая, добавить в крем. Поставить крем в холодильник на 20–30 мин. Промазать получившимся кремом коржи, собирая торт. Один корж и немного крема оставить для подачи. Поставить торт в холодильник на 6–8 ч. Перед подачей смазать верх оставшимся кремом, оставшийся корж раскрошить и посыпать торт.

## Масляный крем на сгущенке для «Наполеона»

на 500 г готового слоеного теста или 10–12 домашних коржей

**Что нужно:**

250 г сладкосливочного масла (82,5% жирности)
180 г сгущенного молока
1 ч. л. ванильного сахара

**Что делать:**

Размягчить масло. Сгущенное молоко влить в сотейник с толстым дном, довести до кипения, добавить ванильный сахар, снять с огня, процедить через сито и остудить. Взбить масло, тонкой струйкой вливая чуть теплую сгущенку. Промазать получившимся кремом заранее выпеченные и полностью остуженные коржи и сложить их друг на друга. «Наполеон» с таким кремом нужно обязательно прижать тяжелой доской и поставить в холодильник на 8–10 ч.

## Домашний «Наполеон» с заварным масляным кремом

8–10 порций

**Что нужно:**

2,5 стакана муки
200 г жирной сметаны
1 яйцо
1 ст. л. сливочного масла
1 ст. л. коньяка
0,25 ч. л. соды
2 ч. л. ванильного сахара
щепотка соли

**Для крема:**

250 г сладкосливочного масла (82,5% жирности)
1 стакан сахара
2 желтка
2 стакана молока плюс еще 2 ст. л.
1,5 ст. л. муки

**Что делать:**

Для теста взбить яйцо с ванильным сахаром и коньяком. Добавить соду, сметану и растопленное масло. Перемешать и постепенно всыпать просеянную муку. Замесить эластичное крутое тесто, разрезать его на 10–12 кусочков. Каждый раскатать в тонкий пласт, наколоть вилкой и выпечь, положив на выстланный пергаментом противень, в разогретой до 180 °С духовке до светло-золотистого цвета, 5–7 мин. Остудить все коржи. Для крема 0,25 стакана сахара растереть с желтками, добавить 1,5 ст. л. муки и 2 ст. л. молока. Влить в сотейник с толстым дном 2 стакана молока, всыпать оставшийся сахар, довести до кипения на небольшом огне, помешивая венчиком, чтобы сахар растворился. Убавить огонь до минимума. Небольшими порциями ввести желтковую смесь, все время помешивая, чтобы крем не пригорал и не образовывались комочки. Готовить до загустения, примерно 10 мин.

## Наполеоновские секреты

- Мука должна быть непременно пшеничной, высшего сорта (с высоким содержанием клейковины – 35–40%). Ее нужно обязательно просеивать.
- Не забудьте про соль и кислоту (лимонный сок, уксус) – они способствуют слоению.
- Масло для теста (82,5% жирности) нужно как следует промять и перемешать с мукой, стараясь, чтобы не образовывались комки: на выходе масло должно быть сухим и пластичным.
- Тесто следует раскатывать при температуре 15–17 °С. Если она ниже, слои масла в тесте твердеют и при раскатывании крошатся – крошки могут разорвать тонкое тесто, и масло в духовке вытечет. Если температура выше, масло расплывается, пропитывает тесто – прощай, эластичность!
- Готовые коржи прокалывают в нескольких местах, чтобы при выпекании они не вздулись, дают им «отдохнуть» 10–15 минут, после чего выпекают в разогретой до 210–230 °С духовке. Затем обязательно остужают.
- Если коржи промазать кремом перед самой подачей, «Наполеон» получится хрустящим. А если готовый торт выдержать несколько часов в холодильнике, и лучше под гнетом, он будет «мокрым».

## Закусочный «Наполеон» с печенью трески, зубаткой и яблоками

8–10 порций

**Что нужно:**

500 г замороженного слоеного теста
300 г филе зубатки горячего копчения
2 банки (по 200 г) печени трески
4 яйца
125 г натурального йогурта
2–3 ст. л. неострой горчицы
3 больших кислых яблока
1 средняя белая луковица
сок 1 лимона
сливочное масло
соль, свежемолотый белый и черный перец

**Что делать:**

Пласты теста, не размораживая, поместить на выложенный пергаментом противень и поставить в холодную духовку. Выставить температуру 180 °С и выпекать коржи, пока тесто не поднимется и не приобретет золотистый оттенок, 30–40 мин. Остудить, разобрать каждый на 3–4 более тонких коржа. Яйца сварить вкрутую, очистить. Лук очень мелко нарезать, залить кипятком на 1 мин., откинуть на дуршлаг, обдать ледяной водой и обсушить. Печень трески выложить на бумажные полотенца, затем переложить в миску, вместе с яйцами размять вилкой, добавить лук, посолить и поперчить. Яблоки очистить от кожуры и сердцевины, нарезать очень тонкими дольками, на сильном огне обжарить с обеих сторон в небольшом количестве масла, по 30 сек. с каждой стороны, остудить. Зубатку разобрать на «хлопья». Смешать горчицу, лимонный сок и йогурт. Собрать торт, промазывая слои либо паштетом из печени трески, либо горчичным йогуртом. На промазанные горчичным йогуртом слои выкладывать поочередно слоями зубатку или яблоки, приправляя их перцем. Прижать тяжелой доской, дать постоять 1–2 ч и подавать.

жается масло, и края теста заворачиваются конвертом. Затем оно медленно и плавно раскатывается, складывается вчетверо и оставляется на 20 минут. Снова раскатывается, снова складывается вчетверо, оставляется на полчаса, раскатывается, складывается втрое и охлаждается. Раскатывается в последний раз и складывается втрое.

Далее тесто делят пополам, каждую часть раскатывают в пласт толщиной 4–6 мм и выпекают. Готовые коржи остужают, на один наносят крем, накрывают другим коржом (гладкой стороной вверх), прижимают, покрывают тонким слоем крема и посыпают слоеными крошками (для них специально выпекают обрезки теста). Разрезают и посыпают сахарной пудрой. Кстати, когда-то торт разрезали на треугольные куски, которые и связывали с наполеоновской треуголкой.

Понятное дело, что дома никто не связывался со столь капризным рецептом. Наши бабушки и мамы стряпали некое подобие «классики», добиваясь эффекта слоения теста большим количеством тонких вытянутых коржей. Наиболее продвинутые пытались его разнообразить:

- вместо воды используя молоко;
- часть жидкости заменяя коньяком или другим крепким алкоголем – тогда у теста появляется дополнительный аромат;
- добавляя в муку какао и выпекая «шоколадные» коржи.

**Совет:**

Этот упрощенный аналог «Наполеона» можно сделать еще дешевле – с клубничным повидлом. Тогда торт можно больше недели (!) хранить без холодильника, он не сохнет и не портится.

**МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ**
**Кристина Бородавко**

Вместо обычного желатина можно использовать моментальное желе для торта. Оно проще в работе и застывает быстрее. Тесто я раскатала потоньше, 3–4 миллиметра толщиной. Выпекала каждый корж 7 минут. Сам торт я собирала с помощью разъемной формы для выпечки. Бортики формы не давали начинке растекаться, пока она еще не застыла. Для украшения использовала немного горького шоколада. Он составляет гармоничное трио с клубникой и сливками.

## Клубничный «Степка-растрепка»

8–10 порций

**Что нужно:**

200 г сливочного масла
2,5 стакана муки
1 ч. л. белого винного уксуса
щепотка соли

**Для начинки и украшения:**

400 г замороженной клубники
100–150 г сахара
1,5 ст. л. желатина
5–7 ягод свежей клубники
250 мл сливок для взбивания

**Что делать:**

Для теста холодное масло нарезать кусочками и порубить с просеянной мукой в крошку. В получившуюся массу добавить чуть меньше 0,5 стакана ледяной воды с уксусом и солью, не переставая рубить. Очень быстро холодными руками переложить тесто на пленку и свернуть в толстую колбаску, стараясь особенно не мять. Положить в холодильник на 20 мин. Затем нарезать колбаску на 8–10 кружков и быстро раскатать каждый в тонкий пласт (лучше всего мраморной скалкой или бутылкой, наполненной холодной водой). Наколоть каждый пласт вилкой. Выпекать, положив на выстланный пергаментом противень, в разогретой до 170 °С духовке до светло-золотистого цвета, 5–7 мин. Остудить все коржи. Для начинки разморозить клубнику, в 0,5 стакана образовавшегося сока замочить желатин на 20 мин. Саму клубнику взбить блендером с сахаром до однородности. Желатин нагреть на водяной бане до полного растворения, добавить в блендер к клубнике, взбить все вместе. Остудить. Промазать все коржи клубничной массой, собирая торт. Верхний слой оставить чистым. Поставить торт в прохладное место на 4–6 ч. Перед подачей свежую клубнику нарезать дольками. Взбить сливки, покрыть ими торт, украсить клубникой.

### Кстати

Секрет вкусного крема и коржей для торта – это хорошее масло, сладкосливочное, несоленое, жирностью 82,5%. И, конечно, произведенное только из свежих сливок, без консервантов и красителей – как «Мадам Му».

### Прослойка – дело тонкое

Крем, опять же в общепите, готовили из сливочного масла, сгущенного молока (для улучшения текстуры), коньяка, сахарной и ванильной пудры. В домашнем «наполеонопечении» прослойка была предметом творческим – из области семейных традиций. Одни использовали чисто масляный крем, другие облегчали его сгущенкой, третьи признавали только заварной, четвертые часть коржей смазывали кисленьким вареньем или повидлом. И мы, естественно, привыкали к маминой версии и считали ее куда как вкуснее «классической». Я, к примеру, люблю с заварным кремом и орешками, да еще и «мокрый».

А вот с несладкими прослойками во времена нашего детства «Наполеон» не делали. Может, и зря. Слоеное тесто и так жирное, а вдобавок крем – жуткий удар по талии и прочим частям нашего склонного к полноте органона. Совсем неплохо смягчать калорийность теста протертым шпинатом (или иной листовой зеленью), вымоченной брынзой, фруктово-ягодными пюре. Или делать тортик пикантным за счет голубого сыра с грушами или даже форшмака.

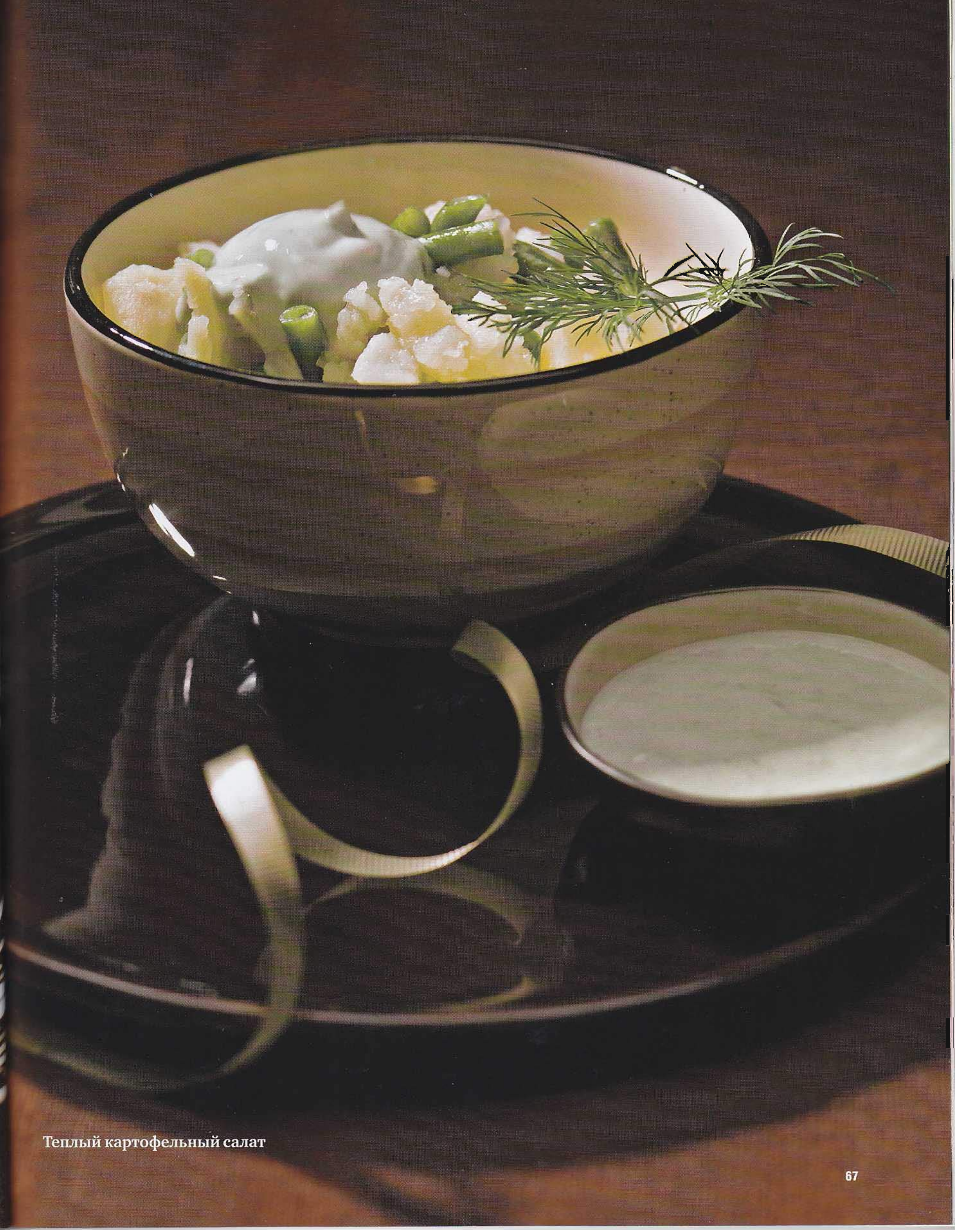
Но это уже другая история. Классическому домашнему «Наполеону», как истинному лакомству, полагается быть жирным и сладким. Например, замечательный шеф-повар Камо Татевосян, который кормит питерский «Зенит», как-то признался, что частенько вместе со своим кондитером Инной готовит «Наполеон» для игрока футбольной сборной России Александра Анюкова – страшного сладкоежки. Судя по игре Саши, торт получается не только вкусным, но и питательным.

Сергей Синельников

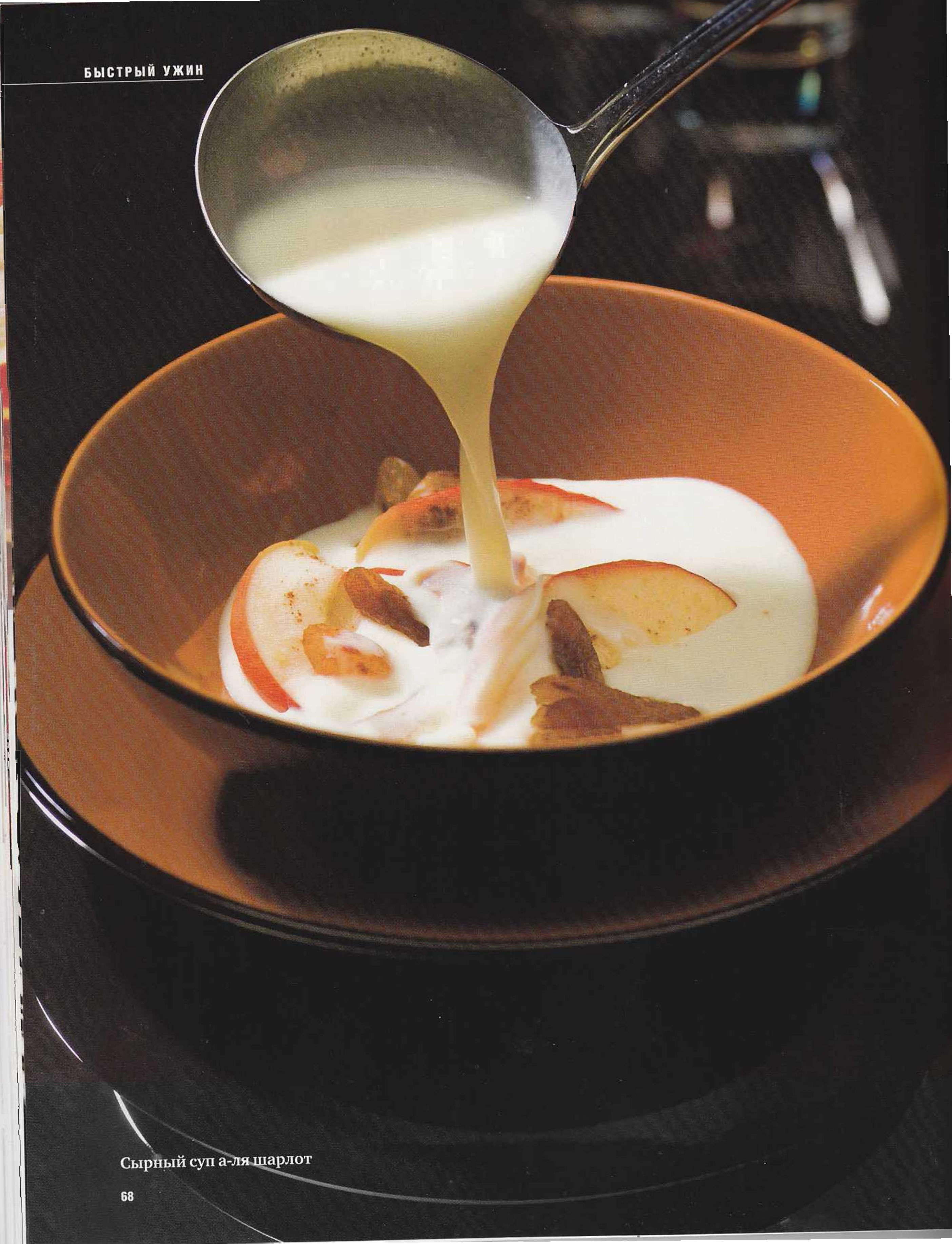
# Бюджетное предприятие

Приготовить ужин быстро – это не проблема. Проблема – приготовить его дешево. Итак, условия: 1000 рублей и четверо гостей. Мы попробовали, и у нас получилось

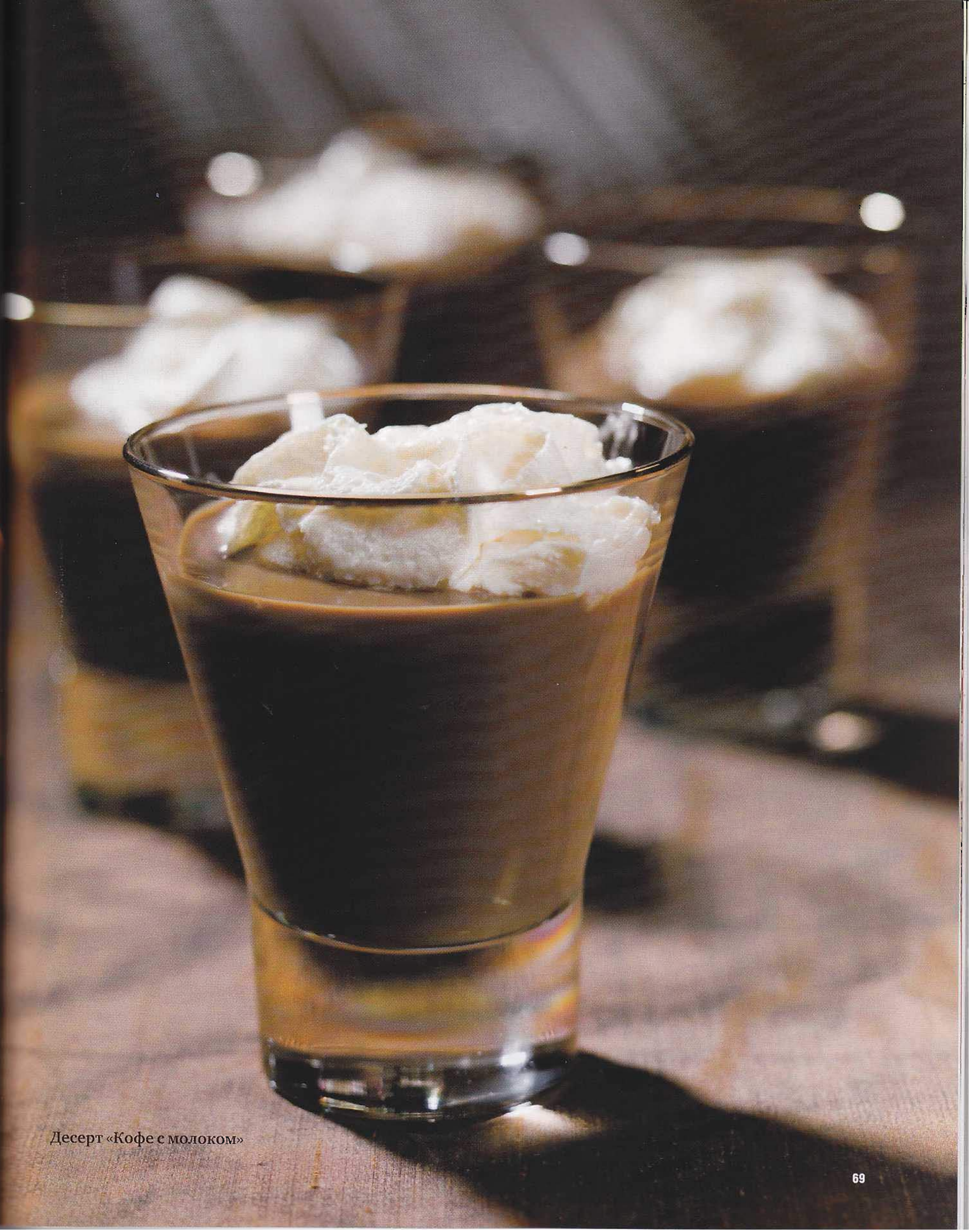
Теплый луковый салат с мясом и орехами



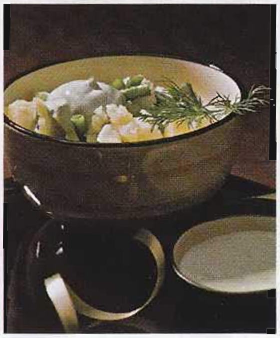
Теплый картофельный салат



Сырный суп а-ля шарлот

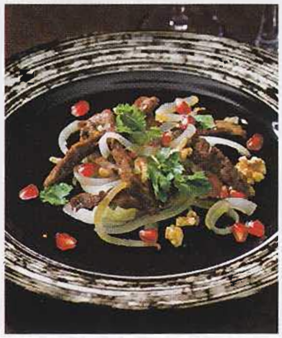


Десерт «Кофе с молоком»



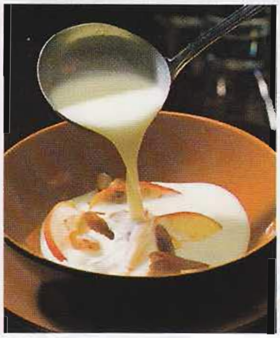
## Теплый картофельный салат

**Что нужно:**
6 средних картофелин
400 г замороженной зеленой фасоли
1 зубок чеснока
50 г сливочного масла
250 мл жирных сливок
средний пучок укропа
соль, свежемолотый черный перец



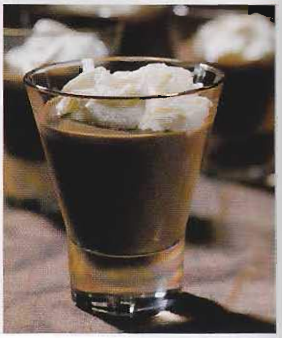
## Теплый луковый салат с мясом и орехами

**Что нужно:**
5 средних белых луковиц
2 зубка чеснока
2 говяжьих эскалопа из толстого края
1 средний гранат
1 стакан очищенных грецких орехов
1 ст. л. смеси хмели-сунели
3 ст. л. растительного масла
50 г сливочного масла
средний пучок кинзы
соль, свежемолотый черный перец



## Сырный суп а-ля шарлот

**Что нужно:**
3 яблока (любые, кроме антоновки)
3 ст. л. крупного светлого изюма
1 горсть кураги
50 г сливочного масла
100 г сыра эдам или маасдам
1 стакан сливок жирностью на менее 20%
1 стакан молока
1 ст. л. сахара
1 ч. л. молотой корицы
щепотка черного перца



## Десерт «Кофе с молоком»

**Что нужно:**
3 ст. л. растворимого кофе в гранулах
2 стакана молока жирностью 5–6%
2 ст. л. крахмала
125 мл сливок жирностью не менее 30%
6 ст. л. белого сахара
1 ст. л. ванильного сахара

**За 60–45 мин. до начала ужина**
**Для десерта** перемешать в сотейнике молоко, кофе, 4 ст. л. сахара, 2 ст. л. крахмала. На среднем огне, непрерывно помешивая, довести до кипения. Готовить 1 мин., затем перелить в миску, стоящую на льду. Охлаждать, часто помешивая, 10 мин. Разлить по 4 прозрачным стаканам и поставить в холодильник.

**За 45–30 мин. до начала ужина**
**Для лукового салата** эскалопы тонко нарезать, приправить солью и перцем. Лук и чеснок нашинковать, гранат разобрать на зерна, орехи измельчить ножом, кинзу разобрать на листья. Мясо обжарить на сковороде в 1 ст. л. растительного масла, перемешивая, 2 мин., переложить на тарелку. В сковороду добавить оставшееся растительное масло, лук, чеснок и орехи. Еще через 2 мин. вернуть в сковороду мясо, всыпать хмели-сунели и зерна граната. Через 1 мин. добавить сливочное масло, перемешать и снять с огня. Сохранять теплым.

**За 30–10 мин. до начала ужина**
**Для картофельного салата** картофель очистить, мелко нарезать, отварить до готовности. Слить отвар и грубо размять. В сковороду положить масло, раздавленный чеснок и фасоль. Готовить, размешивая, 10 мин., затем добавить картофель, приправить и снять с огня. Горячий салат разложить по тарелкам. Сохранять теплым.

**За 10 мин. до начала ужина**
**Для сырного супа** яблоки очистить, нарезать тонкими ломтиками, уложить в сковороду. Добавить изюм и тонко нарезанную курагу. Посыпать сахаром и корицей. В сотейнике перемешать сливки, молоко и тертый сыр, приправить черным перцем. Прогреть, помешивая, до полного растворения сыра. Масло нарезать маленькими кубиками и посыпать им фрукты. Поставить сковороду с фруктами на сильный огонь. Как только масло начнет таять, снять с огня, перемешать, разложить фрукты по тарелкам и поставить на стол. Сразу же разлить по тарелкам сырный суп и подать первым блюдом.

**Во время ужина, после супа**
Зелень укропа для **лукового салата** измельчить, взбить в блендере со сливками и большой щепоткой соли. Подать **луковый салат**, посыпав листьями кинзы, а **картофельный салат** – добавив по ложке крема с укропом. Оба салата можно подать одновременно. **Для десерта** взбить миксером сливки с оставшимся белым и ванильным сахаром, аккуратно выложить их поверх застывшего кофейного десерта и подавать.

КУЛИНАРНАЯ СТУДИЯ

# "ГАСТРОНОМЪ"

**ЗАПИСЫВАЙТЕСЬ!**

(495) 725 1079
KULINAR@GASTRONOM.RU
WWW.GASTRONOM.RU

| | |
|---|---|
| 1 ЗАНЯТИЕ | 2300* |
| 4 ЗАНЯТИЯ | 7000* |
| 8 ЗАНЯТИЙ | 13 000* |
| 6 МЕСЯЦЕВ (АБОНЕМЕНТ) | 50 000* |
| 12 МЕСЯЦЕВ (АБОНЕМЕНТ) | 90 000* |

## ТЕМЫ ДЕКАБРЯ:

- ПРЯНИЧНЫЙ ДОМИК – СО СВЕТЛАНОЙ КЕРЛЕВИЧ

## КУРСЫ:

- ОТ ПРОСТОГО К СЛОЖНОМУ – НОВИЧОК – 4 ЗАНЯТИЯ
- ОТ ПРОСТОГО К СЛОЖНОМУ – ИТАЛЬЯНСКАЯ КУХНЯ – 4 ЗАНЯТИЯ (ТЕПЕРЬ И ДНЕМ!)
- ОТ ПРОСТОГО К СЛОЖНОМУ – ФРАНЦУЗСКАЯ КУХНЯ – 4 ЗАНЯТИЯ

## А ТАКЖЕ:

New!

- ПРАЗДНИЧНЫЙ СТОЛ
- НОВОГОДНЯЯ ВЫПЕЧКА
- ФОНДЮ И ГОРЯЧИЕ КОКТЕЙЛИ
- ЯПОНСКАЯ КУХНЯ
- КИТАЙСКАЯ КУХНЯ
- ИСПАНСКАЯ КУХНЯ
- ГРУЗИНСКАЯ КУХНЯ
- БЛЮДА ИЗ МЯСА И ПТИЦЫ
- СРЕДИЗЕМНОМОРСКАЯ КУХНЯ
- ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С МАМОЙ
- И МНОГОЕ ДРУГОЕ!

* Цены указаны в рублях  ** Скидки не суммируются

# Коронный номер

Хороша новогодняя «корона»? Спасибо современным технологиям, помогающим нам беззаботно царствовать на кухне!

СемьХолмов
Сеть фирменных магазинов
www.msk.hotter.ru

## «Корона» из бараньей корейки

**6–8 порций**

**Что нужно:**

2 бараньи реберные секции по 7–8 ребер в каждой
200 г любой зернистой горчицы
1 средний пучок петрушки
1 средний пучок укропа

**Для гарнира:**

по 1 кг картофеля и брокколи
4 средние морковки
сливочное масло
соль

**Что делать:**

**1** Для гарнира у брокколи удалить стебель, головку разобрать на маленькие соцветия. Из очищенного картофеля нуазеточным ножом вырезать небольшого размера шарики. У очищенной моркови по бокам вырезать неглубокие продольные бороздки, саму морковь нарезать кружками. Выложить все овощи на нижнюю решетку аэрогриля. Приправить солью.

**2** Подготовить мясо: положить реберную секцию так, чтобы она была направлена ребрами в противоположную от вас сторону, позвонками наверх. Перерезать тонкие хрящевые диски между позвонками. Тщательно очистить концы ребер. Положить обе секции ребрами вверх, состыковав их толстыми концами. Сшить концы крепкой ниткой, продетой в толстую иглу. Связать ниткой два соседних ребра за концы, очищенные от мяса. Изогнуть соединенные секции в круг ребрами наружу. Если концы плохо стыкуются, срезать лишнее мясо. Связать концы ребер ниткой. Чтобы корона сохранила форму, обвязать ее снизу шпагатом или крепкой ниткой.

**3** Петрушку и укроп измельчить ножом или в ступке. Обмазать ребрышки (мясную часть) снаружи и внутри толстым слоем горчицы и присыпать зеленью, приминая ее руками. Концы ребрышек и основание короны обернуть фольгой. Поместить корону на среднюю решетку аэрогриля, над овощами. Запекать при 235 °С на высокой скорости до готовности, примерно 25 мин. Подавать запеченные овощи, сбрызнув их растопленным маслом, вместе с короной.

# Техника поцелуя

Из русской классики вам наверняка известно, что слово «безе» образовано от французского baiser, «целовать». Помните, у Гоголя: «Чичиков, уж ты не противься, одну безешку позволь напечатлеть тебе в белоснежную щеку твою!» Теперь, чтобы напечатлеть правильных безе, нужно придерживаться технологии

## Пирожное с безе и апельсиновым кремом

6–8 порций

**Что нужно:**
- 4 белка
- 200 г мелкого сахара
- измельченная цедра 1 апельсина

**Для основы:**
- 300 г самоподнимающейся муки
- 150 г сахара
- 1 ч. л. ванильного сахара
- 4 яйца
- 150 г сливочного масла
- 100 г молотого миндаля

**Для крема:**
- 1 яйцо
- 100 г сливочного масла
- 1 ст. л. апельсинового ликера
- 2 ст. л. апельсинового джема

**Что делать:**
Для основы смешать просеянную муку, весь сахар и миндаль. Яйца взбить с маслом и, постепенно добавляя мучную смесь, перемешать до однородности. Тесто выложить на смазанный маслом противень, поставить в разогретую до 180 °С духовку, выпекать 25 мин. Остудить. Вырезать круглой формочкой основы для пирожных. Температуру в духовке убавить до 100–120 °С. Для крема яйцо взбить с джемом в густую массу, так же взбить масло комнатной температуры. Миксером на средней скорости перемешать яичную смесь с маслом и ликером. Для безе белки взбить с сахаром в стойкую пену, аккуратно перемешать с цедрой. Застелить противень пергаментом и с помощью кондитерского мешка отсадить круглые безе. Выпекать около 2 ч. Остудить в духовке, приоткрыв дверцу. На основу выложить крем, на него – безе и подавать.

Фото: Илья Савкин; благодарим магазин Williams&Oliver за помощь [illegible]

## Безе с шоколадом и лесными орехами

8–10 порций

**Что нужно:**

- 100 г молотого фундука
- белки 4 крупных яиц
- 200 г мелкокристаллического сахара
- 100 г горького (70% какао) шоколада
- щепотка соли

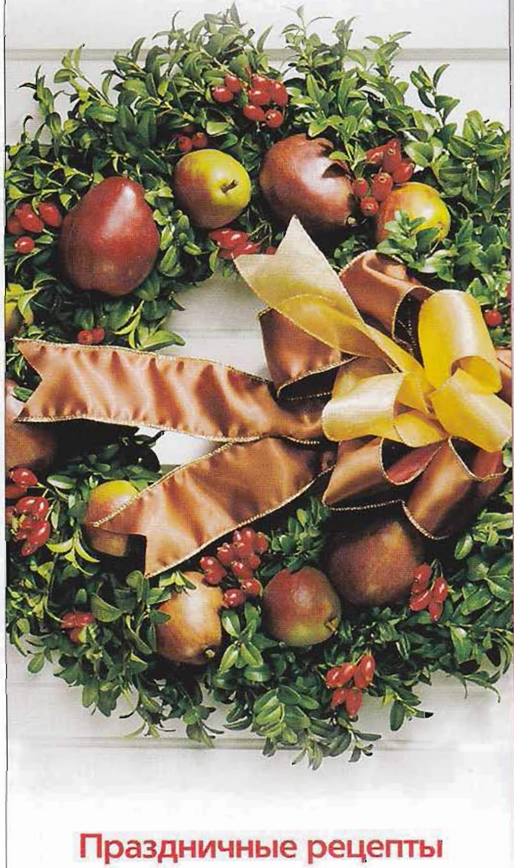
**Что делать:**

Взбить белки с солью в стойкую пену, постепенно добавляя к ним сахар. Половину шоколада натереть на терке. Соединить шоколад, орехи и белки. Противень застелить пергаментом. Заполнить белковой массой кондитерский мешок и отсадить на противень безе. Выпекать в разогретой до 100–120 °С духовке до тех пор, пока безе не станут хрустящими, примерно 2 ч. Полностью остудить. Растопить оставшийся шоколад. Соединить безе попарно, слегка смазывая донышки шоколадом.

Фото: Игорь Сапкин, благодарим магазин Williams&Oliver за помощь в организации съемки

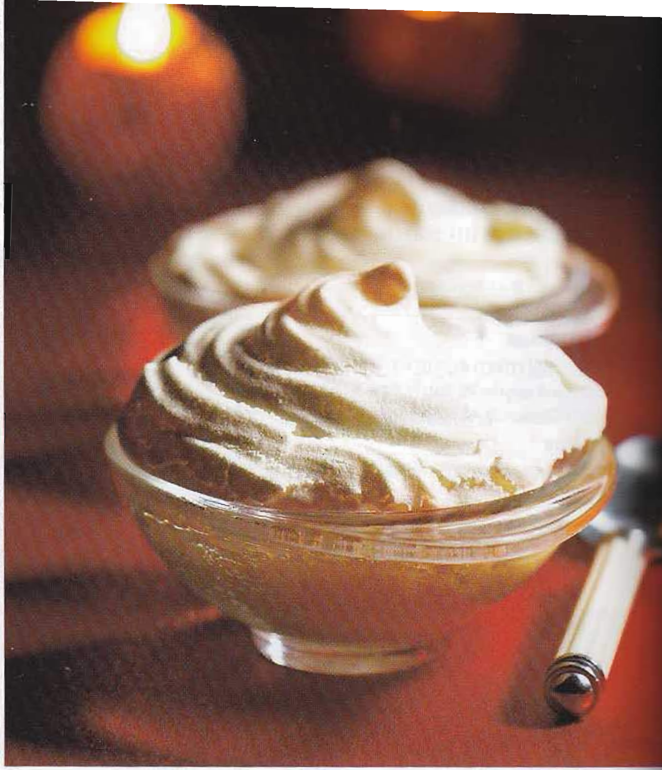

USA Pears

Здоровье со вкусом и вкусная красота!



Праздничные рецепты на www.usapears.ru

Реклама. Товар сертифицирован



## Кокосовые меренги

60 штук

**Что нужно:**

250 г кокосовой стружки
5 белков
250 г сахарной пудры
цедра 1 лимона
2 ст. л. рома
щепотка соли

**Для марципана:**

200 г очищенного миндаля
200 г сахарной пудры
2 ч. л. «Амаретто»

**Что делать:**

Для марципана всыпать миндаль и 4 ст. л. сахарной пудры в блендер, измельчить в муку. Оставшуюся сахарную пудру понемногу, перемешивая, добавить в получившуюся смесь. Влить ликер, вымесить до пластичности. Для меренг кокосовую стружку выложить на сухую сковородку и слегка подрумянить, помешивая, на слабом огне. Белки взбить с солью в стойкую пену, постепенно добавляя к ним половину сахарной пудры. В другую посуду натереть на мелкой терке марципан, добавить оставшуюся сахарную пудру, измельченную цедру, кокосовую стружку, ром и все это хорошо перемешать лопаткой, следя, чтобы ингредиенты равномерно распределились, а марципан не склеивался комочками. Добавить взбитые белки в марципановое тесто, перемешать медленными круговыми движениями. Застелить противень промасленным пергаментом. Наполнить тестом кондитерский мешок с круглой насадкой. Отсадить на противень шарики величиной с грецкий орех, посыпать сахаром и поставить на среднюю полку разогретой до 160 °С духовки, на 15–20 мин. Достать меренги, когда они немного подрумянятся сверху. Правильно выпеченные меренги должны быть сверху поджаристыми, а внутри мягкими. Остудить меренги на решетке и подать.

## Грушевый мусс под меренгами

8 порций

**Что нужно:**

2 большие мягкие груши
сок половины лимона
2 ст. л. сахара
100 мл сливок для взбивания
4 желтка
1 белок
масло для смазывания

**Для меренг:**

4 белка
200 г сахарной пудры

**Что делать:**

Груши очистить от кожуры и сердцевины, нарезать кубиками, положить в кастрюлю. Добавить лимонный сок и сахар. Поставить на слабый огонь. Готовить до мягкости, 10 мин., дать остыть. Желтки взбить со сливками и белком, добавить к грушевому пюре. У порционных жаропрочных формочек смазать маслом дно и бортики на 1/4 высоты. Разложить по формочкам мусс. Заполнить противень горячей водой, поставить в разогретую до 160 °С духовку. Поместить формочки на этот противень. Выпекать 15 мин. Белки взбить с сахарной пудрой в стойкую пену. Вынуть формочки из духовки, дать немного остыть. Выложить на мусс взбитые белки. С противня слить воду, вновь поставить на него формочки, поместить в духовку и готовить еще примерно 30 мин., пока меренги не подрумянятся. Остудить десерт в духовке, приоткрыв дверцу, и подавать.

**МНЕНИЕ ТЕСТ-ГРУППЫ**

**Екатерина Серавина**

К грушам я добавила натертую цедру одного лимона, так получилось ароматнее. Мусс готовила 20 минут, а не 15. Количество желтков уменьшила в два раза, иначе, как мне кажется, получается слишком выраженный яичный вкус. Для безе использовала всего 100 граммов сахарной пудры плюс натуральную ваниль. Меренги были готовы через 40 минут.

# Праздники по-французски с «Седьмым Континентом»

France
BON APPÉTIT

Совсем скоро нас ждет праздничный марафон: Рождество, Новый год, а затем долгие зимние каникулы Почему бы не побаловать себя чем-нибудь вкусным? Например, блюдами французской кухни. В каждом регионе свои рождественские традиции, свои деликатесы и специалитеты. В Провансе в Сочельник подают в основном рыбные блюда, а затем обязательные тринадцать десертов, символизирующие Христа и двенадцать апостолов. В Эльзасе – закуски из утиной печенки и грудки, в Гаскони – оленину, дикого кабана и диких голубей. Но есть и общефранцузское праздничное меню: паштет из фуа-гра, много устриц и морепродуктов, блюда из лосося, запеченная утка, гусь или индейка и «рождественское полено» – бисквитный рулет с масляным кремом, украшенный шоколадной глазурью, фруктами и фигурками из марципана.

Но на тему французского Рождества можно и пофантазировать. Например, вместо устриц подать фаршированные помидорами и травами мидии, а вместо фуа-гра – террин из куриной печенки с коньяком (или арманьяком) и орехами. Тонкие ломтики копченого лосося можно подать с каперсами и маринованными в лимонном соке и травах креветками. А индейку, гуся или утку перед запеканием нафаршировать яблоками, апельсинами и мандаринами или каштанами. Получается божественно вкусно и сытно.

Сейчас в России появилось множество французских мясных деликатесов и сыров. Все они могут стать украшением рождественского ужина. Если вы обернете чуть припущенную спаржу ломтиками сыровяленой и вареной ветчины, то приготовите спаржу по-эльзасски. Если же растопите в сидре или белом вине мягкие сыры – камамбер, нефшатель или бри, удалив белую корочку, получите фондю по-нормандски: в него макают кусочки мяса и хлеба. А если добавите в сидр травы и специи и вместо сыра растопите в нем сливочное масло, выйдет одна из разновидностей нормандско-бретонского фондю – в этот пряный взвар макают кусочки сырого лосося и палтуса. Из взбитой в блендере вареной ветчины и сливочного масла можно сделать нечто вроде дипа – густого соуса для спаржи, сельдерея и огурцов. А из голубого сыра – дип к овощам и мясу.

И конечно, французский стол немыслим без хорошего вина. Традиционно начинают такой ужин с французского шампанского. Но в последние годы становятся популярны игристые вина из других регионов – Бургундии, Эльзаса, Луары, Бордо. Они часто несколько легче, чем классическое шампанское, но очень недурны. К паштету или террину из печенки лучшей парой будет эльзасский гевюрцтраминер. К рыбе – эльзасский рислинг, белые бордоские и бургундские вина. К индейке – вина из Бордо (желательно из Марго), из Бургундии или Лангедока. Подойдут и красные вина долины Роны. К десерту подайте сладкие вина Бордо и Луары, Эльзаса и Руссильона.

Многие французские специалитеты можно попробовать и приобрести во время Французских недель, которые проходят в супермаркетах **«Седьмой Континент»**.

фото: © Jean-Claude Amiel, Getty Images; Игорь Савкин

## Рождественское полено

6–8 порций

**Что нужно:**

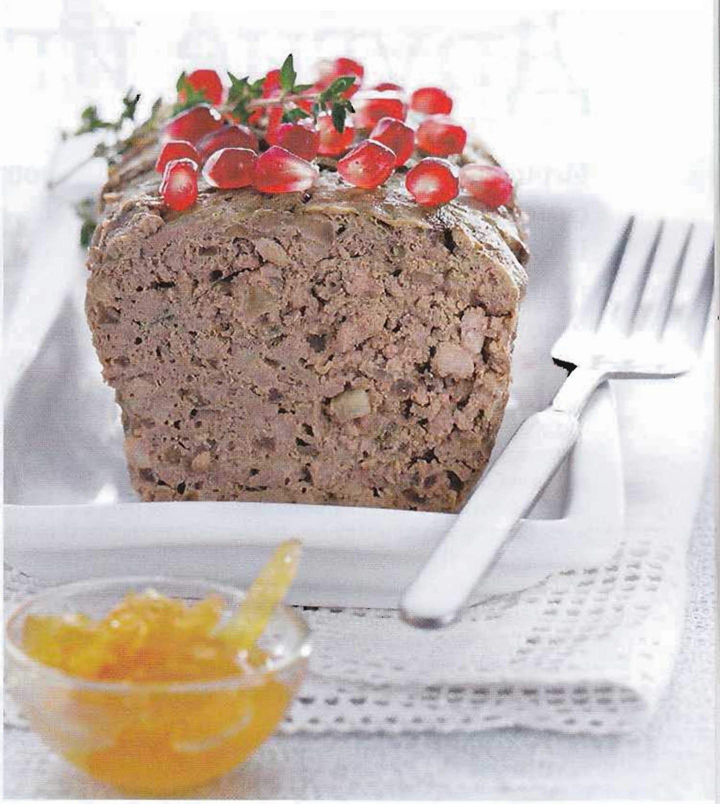
4 яйца
125 г муки
125 г сахара
1 ч. л. разрыхлителя
1 ч. л. ванильного сахара
небольшие готовые меренги для украшения

**Для крема:**

200 г сливочного масла
1 банка сгущенного молока
3 ст. л. какао

**Что делать:**

Противень выложить смазанным маслом пергаментом. Яйца взбить миксером с сахаром на водяной бане в пышную массу. Снять миску с водяной бани и взбивать, пока смесь не остынет и не будет тянуться за насадками миксера. Просеять муку на поверхность смеси, добавить ванильный сахар. Лопаткой перемешать тесто до однородности. Вылить тесто на противень. Покачать противень из стороны в сторону, чтобы тесто распределилось равномерно. Выпекать в разогретой до 180 °С духовке 13–15 мин. Затем аккуратно перевернуть на чистое кухонное полотенце. Очень осторожно свернуть бисквит вместе с полотенцем в рулет. Дать слегка остыть. Для крема размягченное масло взбить миксером, добавляя при этом сгущенное молоко по 1 ст. л. Затем, понемногу помешивая, добавить какао. Полученный крем слегка остудить в холодильнике. Примерно четверть крема отложить. Аккуратно развернуть полотенце с бисквитом. Обильно смазать бисквит кремом, а затем, уже без полотенца, свернуть в рулет. Отрезать кружок рулета, сделать из него «сучок» и приклеить к полену кремом. Затем смазать полено со всех сторон, кроме торцов и поверхности «сучка», оставшимся кремом. Вилкой нанести узоры в виде «коры». Украсить меренгами. Поставить в холодильник на 1 ч.



## Террин из куриной печенки со свининой

6–8 порций

**Что нужно:**

500 г куриной печенки
250 г мякоти свиного окорока
100 г копченого сала
200 г длинных тонких ломтиков бекона
1 яйцо
1 маленькая луковица
1 зубок чеснока
50 мл коньяка
небольшой пучок свежего тимьяна
соль, черный свежемолотый перец

**Что делать:**

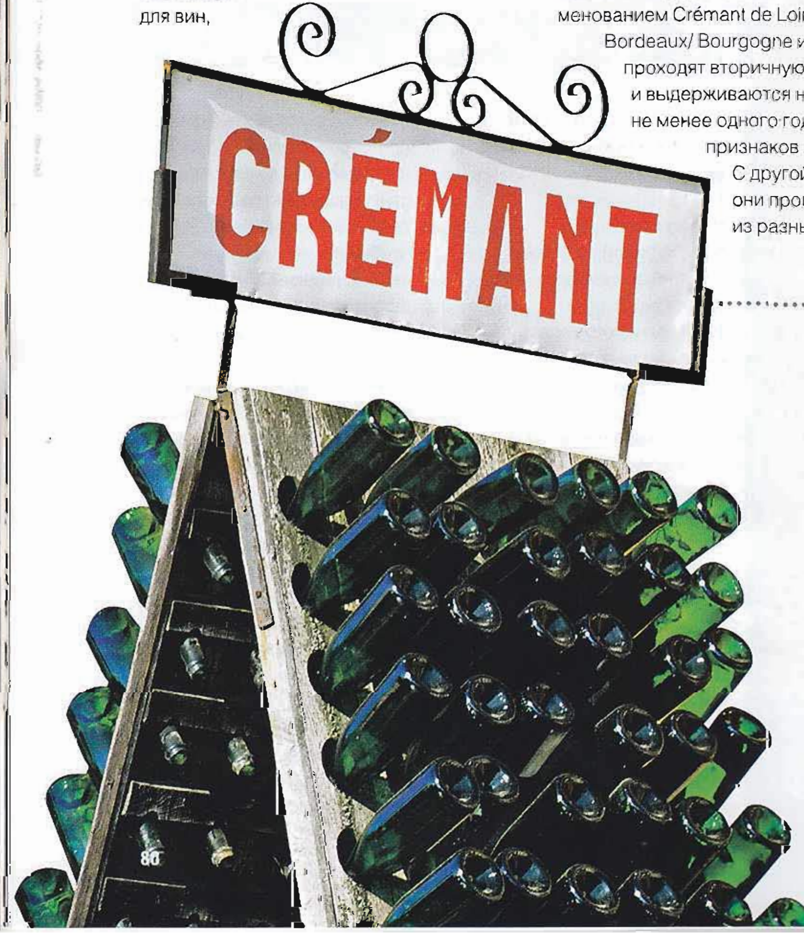
Печенку, свинину и копченое сало пропустить через мясорубку. Добавить коньяк и яйцо. Лук и чеснок очень мелко нарезать и добавить в фарш. Отделить листики тимьяна от веточек, добавить в фарш, приправить солью и перцем и перемешать до однородности. Форму для террина застелить полосками бекона так, чтобы наружу свешивались свободные концы. Наполнить форму фаршем, утрамбовать, накрыть сверху свободными концами бекона. Накрыть форму фольгой и поставить на противень с высокими бортиками. Влить в противень столько горячей воды, чтобы она доходила минимум до половины высоты формы. Поместить в разогретую до 150 °С духовку на 1 ч, затем снять фольгу и готовить еще в течение 20 мин. Вынуть форму из духовки, слить выделившийся жир, остудить, накрыть пленкой и поставить в холодильник на 8–10 ч. Затем достать террин из формы, снять полоски бекона, нарезать и подавать.

# Другие игры

**Игристые вина Франции весьма разнообразны. Статус самого знаменитого из них, Champagne, неоспорим. Но помимо него здесь можно найти немало других интересных «шипучих» вин, которые украсят и новогоднее торжество, и послепраздничные будни**

Чаще всего встречаются игристые вина под общим названием «креман» (Crémant). Когда-то креманами назывались вина, выпускаемые в самой Шампани. Это были игристые, которые по давлению в бутылке уступали собственно шампанскому. В то же время в нескольких регионах Франции производились игристые вина методом вторичного брожения, то есть шампанским, и носили на этикетке надпись methode champenoise. Когда был введен запрет на использование слова Champagne для вин, не имеющих отношения к одноименному региону, производители заменили надпись на этикетках на methode traditionnelle, «традиционный метод». Кроме того, для данных вин было предложено собирательное наименование Crémant, которое в Шампани больше не использовали. Так проявилась целая группа вин, объединенных лишь традиционным – шампанским – способом производства.

Креманы довольно быстро стали популярным классом вин, демократичным заместителем дорогого шампанского, с наименованием Crémant de Loire/ Limoux/ Bordeaux/ Bourgogne и т.д. Все они проходят вторичную ферментацию и выдерживаются на осадке не менее одного года, так что ряд признаков их объединяет. С другой стороны, все они производятся из разных сортов винограда, выращенного в разных условиях, и это придает их букетам свои особенности.




**Эльзас: легкость и свежесть**

Самые популярные креманы – эльзасские, Crémant D'Alsace. Причиной любви и известности стала противоположность стилей эльзасского кремана и шампанского. Климат и сорта Эльзаса позволяют получать легкие и ароматные тихие вина, и то же самое можно сказать о креманах: в противовес серьезной, основательной шампанской стилистике предлагается легкое свежее вино, не обремененное сильными тонами выдержки (для их производства в основном используют виноград пино блан, пино гри и оссеруа, а также рислинг, шардоне и пино нуар). Особенно хорошо заметна разница в стилях на примере розе. В эльзасском варианте, возможно, нет тонкости и изящества, зато есть веселый ярко-розовый цвет и доминирующие тона клубники, которые мало кого оставляют равнодушным. Такие вина прекрасны для аперитивов, вечеринок и коктейль-party, но могут спасовать в гастрономических парах.

**Бургундия: добротность**

Более похожи на шампань по сортовому составу креманы Бургундии (Crémant de Bourgogne), поскольку основными сортами здесь выступают пино нуар и шардоне. Но на производство этих креманов редко идет виноград с первоклассных участков – его скорее приберегут для ти-

### На практике

■ В нашей стране качественные игристые вина из Франции, производимые за пределами Шампани, не особо распространены, хотя они есть (даже сделанные старинным способом, в частности Blanquette Methode Ancestral от Delmas). Все дело в их недостаточной известности. До сих пор в России многие не знают даже об их существовании, и тем более о том, что они, как правило, показывают отличное соотношение цены и качества, ведь стоят в среднем в 2–3 раза дешевле шампанского.

■ И если шампанское в силу своей цены и имиджа стало вином для особых случаев, то креманы и другие французские игристые могут использоваться более широко. На родине эти вина являются традиционным аперитивом и вином для вечеринок. А если говорить о более серьезных креманах – брют из Лиму и Бургундии или о солидном «Вувре», то эти вина способны стать отличным партнером для множества продуктов и блюд – морепродуктов и рыбы, особенно в сливочном соусе, грибов, козьих сыров и даже белого мяса. Полусухие вина помогут приятно завершить трапезу, если их подать с десертом.

## Номер 1 после Шампани

Самым серьезным игристым вином после шампанского во Франции считается «Вувре». Местные виноделы, хотя и известны всему миру своими тихими винами, подходят к производству игристого очень добросовестно. Природные условия здесь также хороши. Кроме того, Вувре предоставляет великолепные возможности для вызревания вина, которое делается по шампанскому методу и проводит в погребе не менее двух лет. Большинство производств расположено в бывших каменоломнях, где добывался белый известковый туф, из которого построены знаменитые замки Луары.

Лучшее «Вувре» почти всегда родом из небольших хозяйств (Chateau Gaudrelle, Clos Naudin, Chateau Moncontour, Domaine Huet). У него тонкий, но богатый букет и глубокий, изящный вкус с яркой минеральностью. Если на бутылке написано petillant – значит, давление несколько меньше обычного и игра пузырьков не будет столь сильной (это не является ни недостатком, ни достоинством).

1. **Blason de Bourgogne Crémant Brut.** Кремовая текстура, свежее длительное послевкусие. Подойдет и к сложным, и к простым блюдам (треска, сыр). Замечательная пара к десертам и фруктам.
2. **Delmas Blanquette de Limoux.** Биовино со свежим ароматом и ярким вкусом. Прекрасный аперитив.
3. **Domaine Huet AOC Vouvray Petillant Brut.** Гармоничное вино из сорта шенен блан, прекрасно дополнит благородную рыбу, морепродукты и фрукты.
4. **Crémant D'Alsace Hartenberger Rose Brut.** Розе с нежным ароматом малины и вишни, вкус приятный и долгий.

## Самое необычное

Игристое Blanquette упоминается еще в источниках 1531 года, а Пьер Периньон, которому приписывается изобретение шампанского, жил в XVII–XVIII веках. Поэтому местные виноделы заявляют о своем первенстве в производстве игристых. Но, скорее всего, то Blanquette делалось старинным крестьянским, а не шампанским методом и теперь называется blanquette methode ancestrale.

Blanquette methode ancestrale – одно из самых необычных игристых в мире. После прессования винограда сусло подвергается натуральному брожению, которое зимой из-за холодов замедляется. В мартовское полнолуние недобродившее вино разливается в бутылки. С наступлением тепла ферментация возобновляется, но уже в бутылке, где углекислый газ, не находя выхода, насыщает собой вино и делает его игристым. В результате получается слабоградусное и слабоигристое вино с ярким букетом и сладким вкусом. Оно не всегда снимается с осадка и может быть мутноватым.

хих вин. Поэтому при всей приятности, фруктовости и питкости Crémant de Bourgogne часто недостает характера и глубины. Конечно, из любого правила есть исключения: несколько домов делают креманы с отдельных виноградников на севере Бургундии, в районе Осера, и с южных – в Кот-Шалоннез. Однако в целом по сравнению с другими игристыми Франции большинство бургундских креманов – добротные середняки.

### Луара: славные традиции

Близкими к шампанскому по характеру, но абсолютно другими по аромату и вкусу получаются креманы из долины Луары, Crémant de Loire. Здесь производство игристых вин имеет давние традиции, а сорт шенен блан, составляющий основу местных креманов, прекрасно подходит для такого типа вин. Он рождает вина с сильной минеральностью, серьезным уровнем кислоты и своеобразным фруктово-цветочно-медовым букетом. Для купажа в луарском кремане к более деликатному шенену добавляются еще два сорта. Шардоне придает игристому вину тела и кремовости текстуры, а каберне фран усиливает структуру и вносит в букет тонкие травянисто-пряные оттенки и оттенки красных ягод.

Помимо собственно креманов в долине Луары производятся игристые вина под наименованием коммунальных апелласьонов: AOC Saumur (Сомюр), AOC Montlouis (Монлуи) и AOC Vouvray (Вувре). Репутация у них солидная.

### Лиму: мягкость и деликатность

Лиму – еще один регион, дающий высококачественные креманы и другие игристые вина. Благодаря ряду документальных доказательств он оспаривает у Шампани право называться местом изобретения игристых. Здесь креманы (Crémant de Limoux) получают из сортов мозак, шардоне и шенен блан. Они отличаются мягким, но полным вкусом с выраженными тонами груши и персика. Другой вариант игристого вина, сделанного шампанским методом, – Blanquette de Limoux. Оно производится на основе местного сорта мозак и дает тонкие, деликатные вина.

### Долина Роны: аромат и чистота

Более усовершенствованный способ по сравнению со старинным (но не шампенуаз) используется для игристых вин «Клерет де Ди» (AOC Clairette de Die) в долине Роны. Для него берутся ароматные сорта клерет и мускат. Ферментация этого вина начинается в чанах и завершается в бутылках. Но после, для того чтобы обеспечить кристальную прозрачность вина, его снимают с осадка и под давлением переливают в новые бутылки. Помимо этого в долине Роны производится очень редкое и высоко ценимое игристое вино «Сен-Пере» (AOC Saint Peray) из благородных сортов винограда марсан и руссан. Оно, как и шампанское, проходит вторичную ферментацию в бутылке. У нас ронских вин пока, к сожалению, нет

Владислав Волков

фото: © Fotobank.com/Getty images, © Last News

# Партсобрание

## Экзотический микс с маракуйей

10 порций

**Что нужно:**

500 мл золотой текилы
700 мл ананасового сока
100 мл сахарного сиропа
6 лаймов
5 плодов спелой маракуйи
2–3 кружка ананаса
колотый лед
дольки ананаса с листьями

**Что делать:**

Разрезать лаймы вдоль на 4–6 частей, положить в чашу для пунша. Разрезать плоды маракуйи, вынуть ложкой мякоть, положить к лаймам. Влить сироп, помять все вместе пестиком. Положить нарезанные кусочками кружки ананаса. Влить текилу и ананасовый сок, добавить колотый лед, украсить чашу дольками ананаса и подавать.

## Брусничный Carpe Diem

10 порций

**Что нужно:**

1 бутылка сухого шампанского
200 мл джина
300 мл яблочного сока
100 мл сахарного сиропа
100 г свежей клубники
100 г замороженной брусники
2 стакана колотого льда
небольшой пучок зеленого базилика и 1 огурец

**Что делать:**

Положить клубнику, бруснику, сироп, яблочный сок и лед в блендер, взбить. Влить джин, перемешать. Украсить бокалы-блюдца для шампанского кружком огурца и листочком базилика. Разлить смесь из блендера, долить шампанским.

## Гранатовая «Кайпироска»

10 порций

**Что нужно:**

500 мл водки
150 мл гранатового сока
50 мл сахарного сиропа
5 лаймов
1 гранат
колотый лед

**Что делать:**

Готовить коктейль порциями в шейкере. Очистить гранат. Разрезать лаймы поперек пополам, а потом еще на 4 дольки. Положить в шейкер дольки лайма и зерна граната, влить сироп, растолочь пестиком. Влить водку, добавить много льда, закрыть шейкер, потрясти 15 сек. и процедить коктейль в заранее охлажденные и наполненные свежим льдом бокалы олд-фэшнд. Украсить ломтиками лайма и подавать.

## Малиновый «Мохито»

10 порций

**Что нужно:**

400 мл золотистого рома
100 мл сиропа из коричневого сахара
200 г замороженной малины
5 лаймов
большой пучок мяты
содовая (или газированная вода) и колотый лед

**Что делать:**

Выбрать 10 стеблей мяты для украшения. Разрезать лаймы на 8 долек, разложить по охлажденным бокалам хайбол вместе с несколькими листиками мяты и горсточками малины. Разлить поровну сироп и потолочь смесь в каждом бокале. Наполнить бокал льдом, влить ром, перемешать так, чтобы мята с малиной поднялись наверх. Долить содовой. Подавать с соломинкой, украсив стеблем мяты.

Праздники – отличный повод собрать друзей и повеселиться от души. Если в один из свободных дней вам захочется организовать легкую вечеринку человек на десять-пятнадцать, то упор нужно будет сделать не на еду, а на выпивку. Приготовьте так называемые парти-дринкс – и веселитесь от души

## Пунш «Ром и цитрусовые»

10 порций

**Что нужно:**

- 500 мл золотистого рома
- 100 мл черри-бренди
- 600 мл апельсинового сока
- 400 мл свежего лимонного сока
- 100 мл сахарного сиропа
- ломтики кумквата, лимона и апельсина для украшения
- 2 стакана колотого льда

**Что делать:**

Положить в блендер лед, влить все ингредиенты. Взбить на большой скорости до однородности, разлить по заранее охлажденным бокалам. Украсить каждый бокал ломтиками кумквата, апельсина и лимона. При желании добавить еще льда и подавать.

## Крюшон с шампанским и смородиной

10 порций

**Что нужно:**

- 2 бутылки сухого шампанского или игристого вина
- 100 мл коньяка
- 150 мл ликера Creme de Cassis
- 100 г замороженной черной смородины
- 150 г свежей клубники
- веточки красной смородины

**Что делать:**

Клубнику разрезать на четвертинки. В чашу для крюшона положить клубнику и смородину, залить коньяком, оставить на 2 ч. Сильно охладить шампанское. Влить в чашу с фруктами и коньяком ликер, перемешать, влить шампанское, подавать, украсив красной смородиной.

**Мария Носова, бармен, автор Книги Гастронома «Про напитки»** (книга появится в продаже в декабре 2009 года)

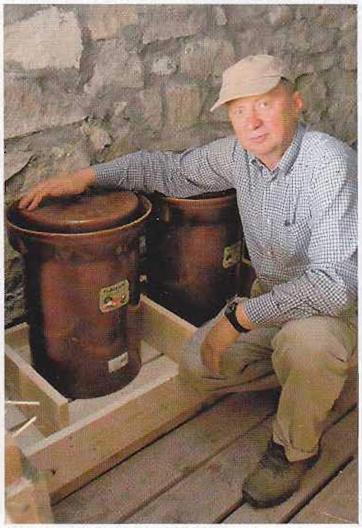
– Горячие (зима все-таки) или холодные (ящик шампанского ведь еще не закончился?), они обеспечат вашим гостям хорошее настроение. Во-первых, можно всем вместе принять участие в их приготовлении. Во-вторых, используя специальную посуду, вы можете придумать оригинальную подачу и произвести впечатление на гостей… Ну а в-третьих, это просто очень вкусно!

Горячие напитки «для дружеской компании» – это в первую очередь подогретое вино со специями (глинтвейн, глёгг, горячие пунши). Используйте цельные специи – корицу, гвоздику, зеленые и черные коробочки кардамона, бадьян, душистый перец. Не следует кипятить вино – просто прогревайте его на слабом огне в течение 15–20 минут, чтобы успели раскрыться ароматы специй. Свежемолотый мускатный орех добавляйте в конце приготовления (можно прямо в чашки), как и крепкие напитки – ром, коньяк или ликер. Крепкого алкоголя должно быть совсем немного – он используется только для ароматизации горячего вина.

При приготовлении холодных пуншей, крюшонов, кулеров, сангрии крепкие напитки, наоборот, используются на начальной стадии приготовления – для пропитывания фруктов или для ароматизации основной смеси, которая потом разбавляется шампанским, сухим вином, натуральными соками или минеральной водой. Желательно, чтобы основная смесь настаивалась хотя бы пару часов, поэтому начните готовить ее заранее. Можно даже накануне вечеринки.

Особенность подачи напитков для компании состоит в том, что, как правило, подают их в общей посуде и разливают непосредственно за столом. Если вы приготовили горячее питье, используйте толстостенные керамические кувшинчики, которые довольно долго сохранят его теплым. Разливайте напиток по керамическим кружкам или по стаканам из жаропрочного стекла. Если вы готовили холодный пунш или крюшон, используйте чашу для пунша (крюшонницу). В комплект часто входят стаканчики и ложка для разлива, с помощью которой вы сможете разложить фрукты и разлить напиток. Не забудьте подать десертные ложки или вилки для фруктов.

# Теорема фермы



**Хвастаться своими находками не такая уж плохая привычка. Особенно если находка эта уникальная. Знакомьтесь: «Горчичная поляна» – самая большая, действительно существующая российская экоферма**

Все началось с того, что Александр Бродовский – бизнесмен, владелец сети магазинов женской одежды WoolStreet – «заболел» идеей перманентного сельского хозяйства, или, коротко, пермакультуры, предполагающей разумное и максимально интенсивное использование ресурсов небольшого участка земли. Вплоть до отказа от внешних источников энергии. Вдохновил его на эксперимент опыт Зеппа Хольцера, владельца хозяйства Краметерхоф в Альпах. На высоте 1100–1500 метров над уровнем моря австриец на 45 гектарах не самой удобной земли создал настоящий Эдем. Вишни у него плодоносят с мая по сентябрь, зерновые изо всех сил растут в лесу, редиска дает урожай зимой, и даже киви прекрасно себя чувствует в одной из самых холодных местностей Австрии. Александр решил попробовать реализовать эту идею в Тульской области, где он родился и учился в школе. Он купил 1200 гектаров земли у бывшего колхоза. Земля эта оказалась непорочно чистой, потому что находится в пойме реки и никто из колхозных агрономов не брал на себя смелость обрабатывать нестандартный участок. За четыре года существования фермы многие задумки удалось осуществить, от многих пришлось отказаться. Да и самому термину «пермакультура» Александр теперь предпочитает понятие биодинамики. При этом вне зависимости от определений он просто старается обрабатывать землю и выращивать скот не вопреки законам природы, а согласно им. Даже сруб, в котором он живет, построен из дерева, заготовленного в «правильное» время: зимой на убывающей луне. Пища в гостеприимном доме простая и честная – все, что подается к столу, выращено в «Горчичной поляне». Исключение составляет только либимый Александром китайский зеленый чай. Но кто знает, может, скоро появятся здесь и чайные плантации.

### В розовом цвете

На ферме «Горчичная поляна» живут 7 благородных хряков породы дюрок и 650 свинок, не знатных, просто хорошеньких. Целью фермера является не выведение чистопородного стада для выставок, а получение сильного, здорового поголовья с качественным и вкусным мя-

■ Термин «пермакультура» является не только сокращением от слов «долговременное (прочное) сельское хозяйство» (англ. permanent agriculture), но также обозначает и «долговременную культуру». Идеологами пермакультуры являются два австралийца: профессор биогеографии Билл Моллисон (Bill Mollison) и его студент Дэвид Холмгрен (David Holmgren). В 1978 году они издали книгу под названием «Пермакультура-1», где было сказано, что это «система дизайна, цель которого состоит в организации пространства, занимаемого людьми, на основе экологически целесообразных моделей». Каждый элемент системы не может существовать сам по себе, важны его связи с остальными элементами. А размещены они должны быть максимально рационально.

Фото: Александр Иванов

сом, а потому жизнь у хрюшек привольная и «свобода безудержная».

Свиньи живут под открытым небом круглогодично. На 15–20 животных отведено по полгектара земли. Убежище от стужи и дождей – небольшие приземистые передвижные домики без пола. Это ноу-хау «Горчичной поляны». Их очень просто чистить: поднял такой домик над землей при помощи несложного подъемника и трактора, навел порядок – и перенес на новое место, в новый загон. В качестве подстилки используется толстый слой заготовленной здесь же соломы, которую регулярно меняют. Использованная солома не пропадает. Ее обрабатывают квасом и травяными настоями, и через некоторое время она превращается в замечательный компост. В качестве корма используются свои же смеси зерновых и бобовых и свежий топинамбур, от которого свинки просто млеют.

Животные поделены на группы по возрасту. Каждая группа – в своем вольере. Заборов нет, вместо ограждения – колышки и между ними тонкая ниточка-проволока, через которую пропущен слабый ток. Свиньи – животные умные, тока боятся, но особо ретивые и бесшабашные все равно умудряются выскочить из загона и потом с радостным повизгиванием носятся вокруг и дразнят своих сородичей и людей.

### На лугу пасутся ко...

Основной костяк коровьего стада из 145 голов – 5 быков старейшей шотландской мясной галловейской породы. Они больше похожи на зубров, чем на привычных российскому глазу быков. Живут они в спартанских условиях, в лесу. Хотя ферма находится в центре охотхозяйства, дикие звери здесь для коров не страшные – это кабаны, косули, лисицы и зайцы. Правда, и у этих безобидных животных есть свои проблемы – инфекции. Из-за опасного соседства ветеринары настаивали на постоянных вакцинациях и «профилактическом лечении» скота. Но Александр был непреклонен. В доказательство того, что коров и свиней не нужно кормить антибиотиками «на будущее», про запас, Бродовский отправил одного из врачей в Австрию на родственную ему экоферму. Врач там насмотрелся на привычные для Германии чудеса пермакультуры и вернулся в Тульскую область другим человеком. Теперь он не хочет фермерским животным даже прививки делать.

У коров для выпаса есть великолепный луг и корма, которые аккуратно накрыты специальной пленкой. Она не пропускает влагу, но хорошо пропускает воздух, и сено под ней не гниет. Коровы в больших загонах передвигаются свободно. Человек им не нужен, и они его не знают, сторонятся и даже пугаются. «Когда придет время, – говорит Александр, – скорее всего, на них нужно будет охотиться по лесу с ружьем. Так они к нам не выйдут». Попробовать фермерскую говядину мы сможем не раньше чем через 10 месяцев, когда вырастут первые телята, откормленные исключительно местными биокормами.

■ Яркий пример прикладного использования идеи пермакультуры – это дизайнерская кухонная система Flow от студии Gorm из Голландии. Система представляет собой кухню, где естественным образом происходит круговорот природных ресурсов. Flow подобен миниатюрному, домашнему образцу фермы, жизнь которой базируется на естественных циклах и экосистеме. Энергия, вода и даже отходы не пропадают, а работают на хозяина.

www.studiogorm.com

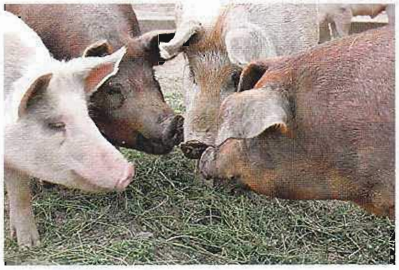
Стоимость свинины и мясопродуктов из нее в Интернет-магазине фермы (www.gor-polyana.ru):

филе – 1100 руб./кг

окорок – 730 руб./кг

сосиски молочные – 600 руб./кг, сосиски «Венские» – 530 руб./кг

колбаски-гриль «Белые» – 850 руб./кг



■ Вдохновитель и учитель нашего героя Зепп Хольцер (Sepp Holzer) действует по принципу: «Мой университет – природа». Он часто говорит о том, что «человек не может совершенствовать то, что и так совершенно, нужно просто учиться мудро управлять природой». Ландшафт его фермы организован с помощью системы озер, камней и высоких гряд – тепловых ловушек, которые состоят из стволов и веток деревьев, засыпанных землей. Созданный им микроклимат не противоречит естественный среде. Он лишь ее продолжение.

■ Один из новаторских социальных проектов Хольцера реализован в городе Граце (Австрия). Он создал небольшой пермакультурный сад в пансионате для инвалидов-колясочников. Зепп помог сделать высокие гряды, чтобы инвалиды могли за ними ухаживать, самостоятельно сеять и собирать урожай. Эффект от этого проекта оказался потрясающим. Кардинальным образом изменилось психологическое состояние людей. Они ощутили интерес к жизни, почувствовали свою значимость.

### Формула роста

На ферме выращивают картофель, морковь, лук, чеснок, кабачки, тыкву, в том числе и японский сорт хоккайдо (такую тыкву можно есть сырой), топинамбур, свеклу, фасоль, пряную зелень, в том числе терпкий сорт руколы, и даже арбузы. Богатый урожай хранится в специальных погребах. Уровень грунтовых вод здесь очень высокий, поэтому погреба построены над землей. Это 12 залов по 18 квадратных метров, выстроенных в одну линию. Задняя часть (стена) постройки «утопает» в импровизированном холме. Землю для насыпи брали здесь же, теперь на месте котлована – пруд. Все залы с высокими сводами, выложенные из камня, с полом, который укрыт дубовыми досками. Погреба оснащены естественной системой кондиционирования. На расстоянии 60 м от погреба в землю уходят трубы, которые выведены в каждую из 12 «комнат». За счет разницы температур (в помещении и на воздухе), а также разницы высот воздух постоянно циркулирует, поэтому летом в погребе не жарко, а зимой не холодно. Средняя зимняя температура воздуха внутри погреба +4 °С. Нет привычного затхлого запаха овощной базы.

Овощное царство целиком на плечах верного соратника Александра – Тамары

Викторовны. Она с гордостью демонстрирует богатый урожай, в том числе калиброванный картофель и лук. А еще на ферме очень гордятся своей квашеной капустой. Для квашения в Германии закупили специальные емкости – керамические «бидоны» на 40 л. Сверху вдоль горловины емкости идет небольшой желобок, который наполняется водой. И когда крышка закрывается, воздух внутрь не попадает, зато прекрасно выходит газ – эффект сифона. И капуста получается чистая и свежая, без привычного верхнего лежалого слоя. Интересно, что такую конструкцию придумали для хранения консервации еще в Древнем Китае, а рачительные немцы ее предусмотрительно запатентовали.

Конечно, на ферме многое еще недоделано. Не сданы два больших дома для приема путешественников, увлеченных модным ныне экотуризмом. Есть только стены и крыша и внутри печи с изразцами, которые выполнены вручную в Ферапонтовом монастыре. Осенью на первом этаже недостроя сушили лук и чеснок, а на втором – сено. Вот такое нецелевое, но хозяйское использование площадей. В планах: перевод крупного рогатого скота на сочные луга Владимирской области, а это почти 900 гектаров, и увеличение поголовья стада за счет скрещивания местных коров молочной породы и галловейских быков. А также объединение с местным птичьим хозяйством. Бродовский рассказывает: «Сами мы птицу не будем выращивать. Не хватает рук. Зато у нас есть биокорма. Мы их будем поставлять соседу птичнику. Птицы получат статус биопродукции, и она будет продаваться вместе с нашим мясом». Кстати, Александр продает не только мясо, колбасы и овощи, но и домашний хлеб. Пусть в небольшом количестве, но какой! Пшеницу и рожь здесь выращивают сами, да и мельница имеется. Хлеб удивительный. Он вкусный и долго не черствеет.

Ольга Захарова

### Хлеб бездрожжевой ржаной на закваске по рецепту «Горчичной поляны»

на 2–3 каравая

Для закваски смешайте 50 г ржаной (лучше цельномолотой) муки и 50 мл теплой воды, оставьте на 24 ч. Каждые последующие 24 ч добавляйте смесь, приготовленную из еще 50 г муки и 50 мл воды. Закваска будет готова через 6 суток. Храните ее в холодильнике. Опару нужно тоже готовить заранее – за день до выпечки хлеба. Для нее в отдельной посуде смешайте 180 г ржаной муки, 120 мл теплой воды, 4 г соли и 40 г закваски. Поставьте посуду в теплое место без сквозняков, например в духовой шкаф.

Для приготовления теста ржаную и пшеничную муку (по 570 г) тщательно смешайте с 630 мл воды и 1 ч. л. соли. Добавьте опару. Вымесите тесто, и пусть оно «отдохнет» 1 ч. Сформируйте круглые караваи, положите на противень, застеленный пергаментом, и дайте хлебу расстояться в течение 1 ч. Выпекайте в разогретой до 250 °С духовке 35–45 мин.

■ В окрестностях латвийского города Цесис (80 км от Риги) уже сейчас идет реализация фантастического проекта – «Город Солнца» (Amatciems). На 3000 гектарах леса, в холмах, царит практичный романтизм – удачно найденный компромисс между сельской идиллией и инженерно-техническим оснащением. Во всех жилых домах довольно большого поселка есть не только электричество и высокоскоростной Интернет, но и центральная канализация (проложенная под корнями сосен и елей) и геотермальный тепловой насос со скважиной 90–100 м, преобразующий энергию земли в теплоэнергию. Ее вполне достаточно для отопления дома и подогрева горячей воды, и лишь в самые лютые зимние дни жители разжигают камины. Кроме того, трехэтажные дома из натуральных материалов построены с учетом холмистого рельефа местности таким образом, что из окон не видны другие дома.

www.amatciems.lv

# Словацкие партнеры

**Перечисляя винодельческие страны, мало кто из нас первой вспомнит Словакию. А ведь лучшие словацкие вина могут составить конкуренцию западноевропейским. Особенно когда речь идет о выборе добротного вина к самым разным блюдам**

Мы недостаточно знакомы со словацкими винами из-за того, что раньше, если мы хотели их попробовать, приходилось отправляться в путешествие в Словакию или Чехию. В России вина из этой страны было просто невозможно купить. К счастью, ситуация изменилась. Недавно мне довелось присутствовать на открытии новой винодельни In Vino группы Eastfield, недалеко от города Модра в Малокарпатской области – важнейшем винодельческом регионе Словакии. Так вот, In Vino поставляет свою продукцию и в нашу страну.

Участники церемонии своими глазами смогли увидеть обширные ухоженные виноградники, новейшее оборудование, галерею современного словацкого искусства и ресторан высокой кухни. Кстати, Eastfield давно владеет несколькими модными гастрономическими заведениями в Братиславе.

Винная линейка получила наименование Elesko (Элеско) – по названию замка, развалины которого сохранились до наших дней в окрестностях виноградников. Вина – изящные, свежие, фруктовые, минеральные, с красивыми нотками в аромате. Они необычайно хорошо подходят к местным блюдам, которые вобрали в себя славянские, австрийские и венгерские традиции. А кроме того, они могут стать отличными партнерами не только для европейских специалитетов, но и для блюд стран, весьма удаленных от Старого Света.

Владимир Цапелик,
президент Независимого винного клуба

## К мясу и рыбе

Чемпион по гастрономическим сочетаниям – белое вино из сорта пино гри Elesko Rulandské Šedé 2008, с нотками дыни и тропических фруктов, с яркими минеральными нюансами и с превосходно сбалансированной структурой. С одной стороны, оно гармонирует с лососем, приготовленным на гриле, и белым мясом в сливочном соусе, с другой – сможет подчеркнуть вкус блюд из ягнятины или телятины с картофелем. Попробуйте подать его к венскому телячьему шницелю.

Ко многим мясным блюдам, включая телятину и ягнятину, подойдет и красное Elesko Rulandské Modré 2008 из сорта винограда пино нуар – с яркими нотками вишни, красных ягод, оттенками подлеска, грибов и ванили. Но и в этом случае не стоит ограничиваться мясом – эксперименты с тунцом или лососем могут привести к неожиданно приятным результатам.

## К речной рыбе

У словаков в почете блюда из пресноводной рыбы: форели, карпа, щуки. Здесь лучше остановиться на двух видах шардоне от In Vino: более фруктовом и более минеральном. Первое – Elesko Chardonnay 2008 – разливается в бутылки с желтой этикеткой, второе – с белой. Вино можно выбрать с учетом способа приготовления рыбы (минеральное шардоне подойдет к белой рыбе со сливочным соусом, а фруктовое – к рыбе под соусом с добавлением тропических фруктов). Также стоит поэкспериментировать с ее морскими разновидностями.

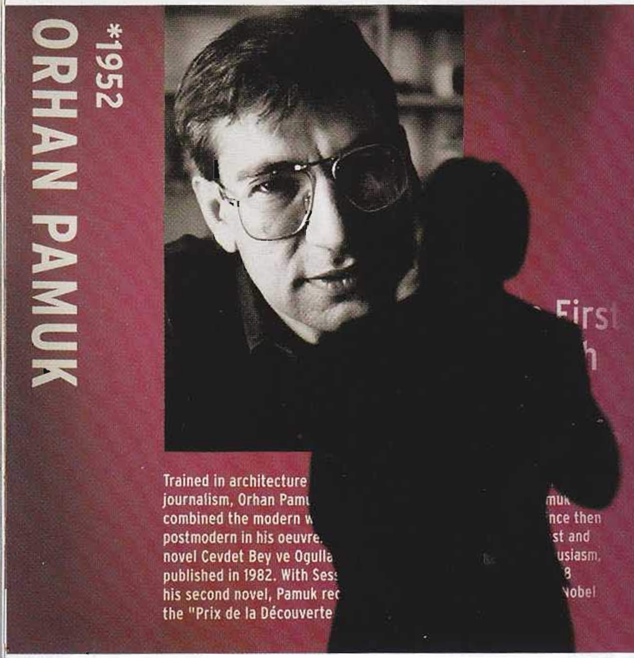
## К картофелю

Словаки очень любят блюда из картофеля – вареники, оладьи, блины. Так, галушки с брынзой (bryndzove halushky) делают из картофеля с наполнением из овечьей брынзы и подают с жареным беконом. В масле с чесноком жарят картофельные оладьи (zemiakové placky). Все эти жирные вкусности обычно идут в паре с кислой капустой. Учитывая вкус подобных блюд, в качестве сопровождения можно рекомендовать белое полусладкое Elesko Rizling Rýnsky 2008 – полнотелое вино с отличным балансом кислоты и сахара во вкусе, с нотками цитрусовых и меда в букете. Этот рислинг, а также сухое вино с тем же названием прекрасно дополнят пряные островатые блюда азиатской кухни.

## К азиатским блюдам

Изюминка коллекции Elesko Pálava 2008 – вино из местного сорта палава. Изящная парфюмированность и пряность этого вина позволяют ему быть незаменимым партнером для пряных блюд Юго-Восточной Азии, даже индийских карри. Можно также попробовать Elesko Pálava 2008 в качестве сопровождения к японским суши. Интересная, но более традиционная комбинация получится с фруктовыми сорбетами и десертами из свежих фруктов.

Фото предоставлено пресс-службой группы Eastfield




# Ужины на Босфоре во сне и наяву

**Герои нового романа Орхана Памука любят поесть: они ужинают дома перед телевизором, ездят в ресторанчики на Босфоре, отмечают события в «Хилтоне», ходят в кондитерские выяснять отношения. Памука не назовешь гастрономическим писателем, но в деле летописи времен без еды не обойтись**

«Раз в десять лет нужно писать «большие книги», – считает Орхан Памук, турецкий писатель, лауреат Нобелевской премии и живая достопримечательность Стамбула. О замысле «Музея невинности» он упоминал еще в начале 2000-х, вышел роман в 2009-м, и оказалось, что для самого автора за эти годы «Музей невинности» стал гораздо большим, чем «большая книга». В 2010 году Памук собирается открыть собственный музей – по тому же адресу, что указан в романе. О своей коллекции, посвященной эпохе 70-х, Орхан Памук рассказал нашему обозревателю на презентации книги в Милане.

Орхан Памук не скрывает своей любви к 1970-м годам. Стамбул, про который он пишет почти во всех книгах, – всегда ностальгический, утраченный Стамбул. «Музей невинности» – огромный роман в шестьсот страниц – энциклопедическое в смысле полноты отражения эпохи издание. Он мог бы послужить прекрасным путеводителем по городу, в том числе и ресторанным, если бы почти все в нем упомянутое не ушло в небытие. Самый модный ресторан города «Фойе», кондитерская «Жемчужина» (лучшие профитроли в Бейоглу!), ресторанчики квартала Тарабья со снующими мимо фотографами, с исполнителями старых турецких песен, лоточниками, предлагавшими мидий, миндаль и мороженое…

Еда в романе – вообще едва ли не лейтмотив: главный герой, Кемаль, влюбленный в свою дальнюю родственницу Фюсун, не имеет другой возможности видеться с ней, кроме как за ужинами. «Я ходил на ужин в Чукурджуму к Фюсун семь лет и десять месяцев». И у читателя возникает ощущение, будто он и сам не раз сидел за тем столом – ел вместе с героями долму, засахаренную тыкву, пирожки со шпинатом, крем из икры соленого тунца, фисташковую пахлаву и фруктовую халву, сырный пирог от известного в Нишанташи пекаря Латифа. Пил настой липового цвета и ледяную ракы, играл в лото. И своими глазами наблюдал, как Кемаль каждый вечер опускает что-нибудь в карман: он в течение долгих лет собирает предметы, которых касалась его любимая. Медная ложечка, которую она со скуки долго держала во рту, солонка, которую вертела в руках, меню из ресторанов на Босфоре, обертка от мороженого, терка для айвы..

Вещи долгие годы собирал не только выдуманный Кемаль, но и сам Памук:
*– Именно такие, ничего не значащие предметы – ерунда, фантики – способны лучше других передать ощущение времени, рассказать о людях, которые бездумно ими пользовались.*

За время написания романа Памук так убедился в этом, что сам стал настоящим коллекционером. Он, как и Кемаль, обошел всех выживших из ума старьевщиков Стамбула, собирая свидетельства ушедшей эпохи: афиши, фотографии, билеты на паром, коробочки из-под леденцов. Чтобы дать людям почувствовать и понять, каким было то время, – через такую же коллекцию, которую мог бы создать Кемаль, если бы он существовал.
*– В правильном музее можно законсервировать жизнь. Экспонаты моего музея в Чукурджуме – старого дома – как будто принадлежат воображаемому человеку. Но все они использовались в жизни. Например, вещи, якобы принадлежащие отцу Кемаля, принадлежали моему отцу.*

Прочитавшие роман знают, что на кухне дома в Чукурджуме все время что-то готовили – это тоже будет отражено в музее. Во всяком случае, в работе над экспозицией Памуку помогала Дефне Курьюрек – известный в Турции гурман: владелица стейк-хауса и «гламурной» мясной лавки, ресторатор, автор рецептов и фуд-блогер. О музее Орхан Памук говорит по-настоящему увлеченно – идея захватила его настолько, что он хотел бы иметь возможность жить там:
*– Моя мечта – проснуться однажды в постели Кемаля и Фюсун, спуститься с чердачка в пижаме и с зубной щеткой в руках пройти среди посетителей музея.*

Елизавета Зайцева

фото © East News/AFP

Бокал Dibbern, 4050 руб., тарелки из сервиза Valentino, от 2160 руб., столовый текстиль, магазин DeLuxe
Поднос, 3150 руб., салон-магазин Maison de Famille
Саше новогоднее, Maryse a Paris, Франция, от 750 руб., салон «Акценты»

# Классика жанра

Новый год – праздник традиций и ожидания нового. Мы попробовали совместить эти идеи в праздничной сервировке. Она выполнена в классическом стиле, но с использованием современной столовой посуды и приборов, текстиля и аксессуаров

Тарелки глубокая и малая, 850 и 1820 руб.,
фужер для шампанского, 1050 руб.,
салон-магазин Maison de Famille
Серебряные столовые приборы, Robbe & Berking,
магазин «Наш дом»
Бусы, Merry Crystall, Франция, 6300 руб.,
карнавальная маска, Fucina Dei Miracoli,
Италия, 3300 руб., салон «Акценты»
Столовый текстиль, магазин DeLuxe

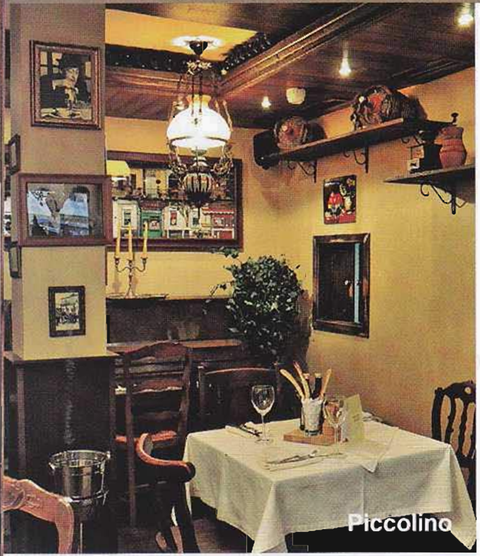
Столовая посуда и приборы,
салон-магазин Maison de Famille
Бокалы, столовый текстиль и декоративная
кисточка, магазин DeLuxe

Подсвечник 4-рожковый хрустальный Corallo Red, 6900 руб., рюмка водочная хрустальная Traube Emerald, 2394 руб., подсвечник Star, 850 руб., блюдо красное подстановочное Jazz, 1130 руб., тарелка Bossa Nova из бессвинцового хрусталя, 420 руб., блюда Bossa Nova из бессвинцового хрусталя, 630 и 420 руб., блюдце с декором Bossa Nova из бессвинцового хрусталя, 320 руб., Nachtmann, Германия, официальный дистрибьютор «ДП-Трейд»

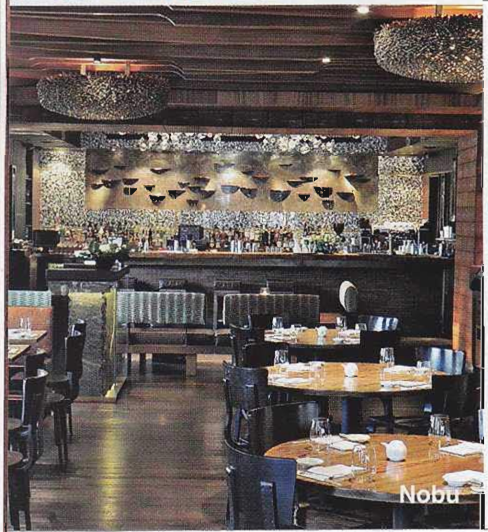
**Адреса магазинов смотрите на стр. 119**

# Год открытых дверей

В течение двух недель редакция «Гастронома» не могла определиться с выбором пяти ресторанов, открывшихся в уходящем году. В избирательном бюллетене значилось четыре десятка конкурентов! И это навело на мысль, что кризис в ресторанной жизни Москвы миновал




| Расположение и часы работы | Атмосфера и интерьер | Шеф-повар и концепция заведения |
|---|---|---|
| 1-й Колобовский пер., 11 (м. «Цветной бульвар»), тел.: 799-8292. Режим работы: пн.–вс. 12.00–00.00. | Крошечный Piccolino – уютная итальянская квартира, в которой давно и дружно живет большая, шумная семья. Детали интерьера двух залов и VIP-кабинета (всего 50 мест) напоминают о сельских домах провинциальной Италии. Небольшие столики, стулья и кресла с удобнейшими спинками, на полочках красуются бесчисленные предметы итальянской старины – фарфоровые уточки, ретро-фотографии, картины давно позабытых художников. В зале для некурящих – огромная клетка с двумя крошечными птичками. В «курящем» – старое пианино, добытое на одном из блошиных рынков Италии. Музыка 60–70-х довершает уютную, пасторальную атмосферу. Жаль только, цены тут на порядок выше, чем в семейных ресторанах Италии. | Piccolino – семейный итальянский ресторан с простой кухней. Создали его два брата-итальянца – Эзекеле Барбуто и Алесио Джини, которым помог холдинг Ginza Project. Эзекеле рассказывает, что «все якобы итальянские рестораны в Москве делают кухню итальянской только по названию, а по сути она остается европейской. У нас же дома все проще и понятнее, и набор блюд везде один и тот же». В Piccolino предлагается микс блюд всех регионов страны. Повара все время находятся в зале и охотно помогают гостям определиться с меню. **Специальные предложения** Сезонные и тематические предложения. Собственный хлеб и домашняя паста. |




| Расположение и часы работы | Атмосфера и интерьер | Шеф-повар и концепция заведения |
|---|---|---|
| Ул. Б. Дмитровка, 20/5 (м. «Театральная»), тел.: 645-3191. Режим работы: 13.00–00.00. | Весной этого года столичные гурманы вздохнули с облегчением – наконец-то свершилось: знаменитейший японский ресторан Nobu начал работать и в Москве. Сеть Nobu (25 точек в 22 городах) принадлежит повару Нобуюки Мацухиса и актеру Роберту Де Ниро. Фирменный дизайнерский стиль построен на миксе современных материалов и изготовленных вручную элементов. Так, в главном зале московского ресторана красуются 9 овальных люстр из полированных палочек, потолок лаунж-бара покрыт перламутром, а суши-бар облицован черной и белой венецианской мозаикой, вход украшают бамбуковые заросли. Основные цвета ресторана – насыщенный коричневый и мягкий кремовый. | За кухню московского ресторана отвечают Джек Чанг и Ллойд Робертс, которые много лет проработали в сети Nobu. В основе меню от г-на Нобуюки – микс кухни Японии и Латинской Америки. По его словам, «концепция меню и тройка самых популярных блюд едины по всему миру: черная треска с мисо, сашими из желтохвоста с халапеньо и креветки темпура с соусом «Пондзю» или пряно-кремовым. В Москве гости заказывают то же, что и везде. Готовят и сервируют заказанные блюда тоже одинаково». **Специальные предложения** Дегустационное меню от шефа, ознакомительные суши-, сашими- и темпура-сеты. 8 обеденных меню. |

**Кухня и напитки**

Меню небольшое, но мобильное. За первые месяцы работы ресторана повара успели поменять его четыре раза. Впрочем, они утверждают, что при наличии продуктов с удовольствием приготовят для гостей любое блюдо из ранее понравившегося варианта меню.

**Рекомендуем:** свежий салат из овощей «С огорода моего дедушки» (240 руб.), сливочная буррата из Андрии с клубникой и бальзамической карамелью (890 руб.), суп из морепродуктов по-тоскански (890 руб.), сибас на тальятелле (720 руб.), кусочки тунца с ароматной корочкой (640 руб.), вырезка из говядины ангус с винным соусом (1290 руб.), пицца с моццареллой (560 руб.), сабайоне с клубникой и печеньем «Кошачьи язычки» (310 руб.).

**Винную карту** открывает предложение по бокалам – по одной позиции из главных винных регионов Италии: Тосканы, Умбрии, Лацио и прочих. Далее идет раздел французских шампанских и итальянских игристых вин. В основном разделе винной карты только итальянские производители.

**Средний счет: 2000 руб.**

Меню достаточно большое – с первого раза сложно понять, что следует пробовать, чтобы в полной мере оценить кухню от Нобу. Так что новичкам советуем заказывать дегустационные сеты.

**Рекомендуем:** севиче из морепродуктов (660 руб.), сашими в новом стиле из устриц (1280 руб.). свежий зеленый салат с соусом «Мацухиса» (550 руб.), салат из вермишели «Инанива» с лобстером (1850 руб.), паста из кальмара с легким чесночным соусом (1000 руб.), ягненок с соусом «Антикучо» (1250 руб.), суп «Пряные морепродукты» (460 руб.), суп с моллюсками (300 руб.), суши с японским окунем (250 руб.), с морским ежом (750 руб.), роллы «желтохвост и сибулет»(660 руб.), мягко-панцирный краб (750 руб.).

**Винную карту** открывает страница фирменных саке, которые делаются только для ресторанов сети Nobu. Далее идет коктейльная карта, вина по бокалам, шампанское, белое и красное вино.

**Средний счет: 4500 руб.**

* Средний счет указан без учета спиртных напитков.

## ВЗГЛЯД СО СТОРОНЫ

**Анна Тюрина, ресторанный обозреватель журнала «Ваш досуг» и газеты «Ведомости. Пятница»**

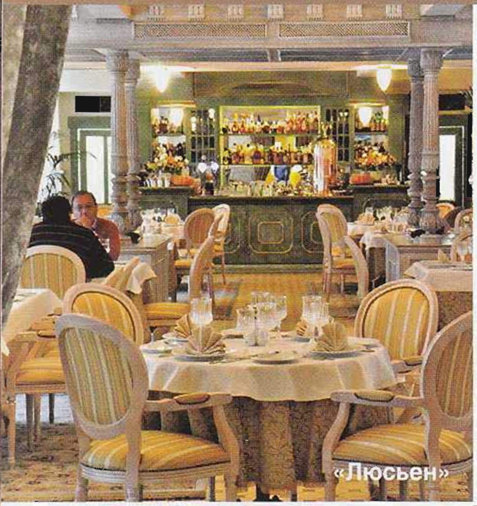
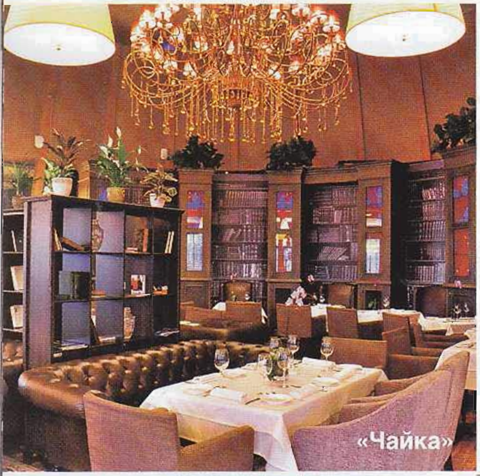
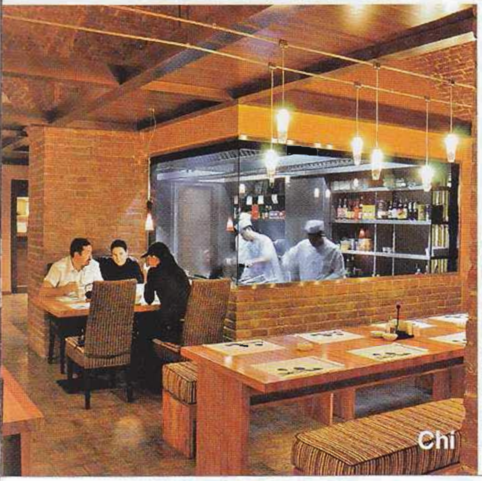
– По всему выходило, что итоги этого года будут похожи на некролог. Говорили что-то там об «очистительном огне» кризиса, что выживут только лучшие, что если не каждый третий, то уж каждый четвертый ресторан точно закроется. И тем не менее почти все живы. Ну то есть за редкими исключениями, которые в общем-то немногим больше среднестатистических потерь любого года. Мало того, открылось множество новых заведений.

Питерский холдинг Ginza Project наштамповал за год полдюжины замечательно уютных мест. Кое-кто, правда, пытался схватить «Гинзу» за руку и обвинить, что она, мол, экономит и обставляет веранды «Эларджи», «Балкона» и «Деда Пихто» одинаковой мебелью, но большая часть пользователей сошлась на том, что у питерских есть свой стиль и лучше них домашние рестораны никто не открывает. А когда на работу в Ginza Project пригласили двух известных московских шефов – Константина Ивлева и Вильяма Ламберти, за «гостями столицы» признали еще и хороший вкус. Причем не только посетители. Ресторанный дом Андрея Деллоса подвинулся, чтобы вместе с «Гинзой» вдохнуть новую жизнь в ресторан «Манон». На подходе проект с Аркадием Новиковым.

Новиков, кстати, вполне может претендовать на победу в номинации «Интриган года» – пока все обсуждали кафе Tattler, которое осенью должно было появиться на месте IFiori, он взял да и открыл тут White Café. С рестораном «Бисквит» похожая история – не успел он превратиться в покерный клуб, как в силу известных событий вынужден был снова сменить специализацию. Получился мясной ресторан – видимо, по следам популярности BeefBar.

Были и кое-какие общие увлечения. Бармены упражнялись в молекулярной миксологии, остерии пытались продемонстрировать, что итальянская кухня может быть не очень дорогой, а повара приобрели привычку знакомиться. Причем «исход в народ» состоялся не только там, где знакомство с шефом помогает продать лишнюю пиццу. На мастер-класс приглашают такие солидные и респектабельные новые заведения, как Nobu, Crystal Room Baccarat, Settebello. Открытой кухней обзавелся «Дед Пихто», и со дня на день она появится у Doce Uvas. Так что светлое будущее, в котором в ресторан станут ходить не на владельца, а на шеф-повара, стало чуть более реальным.

Что до потерь, которые мы понесли, то они, конечно, были. Закрылись, к примеру, «Красная площадь, дом 1» и «Опричник». Впрочем, это неудивительно: первый давно изжил себя, второй был изначально неудачным. В то же время открылся ресторан «Люсьен», где подают уху с расстегаем, щи с гречневым крупеником и телячьи мозги в сухарях. И в «Люсьене» часто нет свободных мест.

| | Расположение и часы работы | Атмосфера и интерьер | Шеф-повар и концепция заведения |
|---|---|---|---|
|   | Ул. Гиляровского, 65, стр. 1 (м. «Проспект Мира»), тел.: 997-7665. Режим работы: 12.00–00.00. | «Люсьен» выполнен в непростом для нынешней Москвы жанре русской ресторации конца XIX – начала XX века. Заведение (всего 110 мест) расположено на двух этажах доходного дома постройки 1908 года. Светлый зал первого этажа мягко освещен хрустальными люстрами и бра, кремовая мебель хорошо оттеняет яркие краски картин современных художников и сочную зелень цветов. Второй зал выдержан в насыщенных бордовых, зеленых и кремовых тонах – здесь хорошо проводить банкеты и фуршеты. Его так и называют: «Зал специальных церемоний». Мебель и детали интерьера сделаны на заказ. Все тут красиво, добротно, без излишнего глянца. | Михаил Щетинин, шеф-повар ресторана, старается воскресить забытые московские рецепты и вкусы. В меню можно найти и блюда для знати (заливной, фаршированный карп; перепелка, маринованная в горных травах), и те, что готовил простой люд (щи, борщ, салат из редьки, крупеник из домашнего творога, сливок и гречихи). Особенно популярны кушанья, которые сегодня нельзя найти ни в одном другом ресторане, например, фаршированная щука или крупеник.<br><br>**Специальные предложения**<br>Сеты на 5 человек. По пятницам живая музыка. Собственная коптильня. |
|   | Ул. Марксистская, 7 (м. «Таганская»), тел.: 911-7990. Режим работы: 10.00 – 0.00. | «У каждого чайка своя», – уверяют создатели нового ресторана «Чайка». Для них это гастрономическое движение вперед к новому и неизведанному, но основанному на старом и добром. Здесь сплелись московские традиции и современное представление о роскоши. Интерьер многоуровневый – теплая веранда с удобными диванами, солидный зал первого этажа, к которому примыкает стеклянная винотека с коллекцией в 1000 бутылок, и огромный, полукруглый второй этаж с величественной мебелью и потрясающими люстрами. Всего 180 мест. Просторный и светлый ресторан вышел одновременно и лаконичным, и изысканным. | «Чайка» – классический ресторан, в котором главное – кухня. Шеф-повар Дмитрий Шуршаков соединяет домашние рецепты и современные ресторанные технологии. Привычную икру из баклажанов он погружает в вазу-капсулу и укутывает пеной из сыра. Теплый картофель с сельдью презентует в виде роллов в водорослях нори. Из фуа-гра делает мороженое, а рыбный суп подает во френч-прессе. Для консерваторов есть европейская и российская классика и блюда-гриль.<br><br>**Специальные предложения**<br>Меню завтраков. Гастрономические фестивали. Детское меню. |
|   | Лубянский пр-д, 15/2, (м. «Китай-город»), тел.: 621-3552. Режим работы: 11.00–23.00. | Ресторан китайской кухни Chi гармонично вписан в величественные залы доходного дома постройки начала прошлого века. Дизайнеры оголили солидную кирпичную кладку стен и монументальные полукруглые перекрытия, ввели много светлого лакированного дерева, освещение устроили затейливо и модно, открытую кухню отгородили от зала толстым стеклом. Огромный вок над живым огнем притягивает внимание посетителей. Единое пространство Chi разделено на несколько зон, самый уютный зал – дальний, небольшой, с огромными окнами на сквер. Для любителей шумных застолий на втором этаже открыт банкетный зал. | Chi – современный китайский ресторан московского разлива: модный, с качественными продуктами, профессиональным обслуживанием и претензией на значимость. Работой команды китайских поваров руководит г-н У-Ди. Посетителям предлагается аутентичная еда из всех регионов Китая плюс позиции из Вьетнама, Таиланда, Индии и Японии. Все блюда проходят минимальную термическую обработку, сервируются с яркими соусами и подаются быстро, в течение 10 минут.<br><br>**Специальные предложения**<br>Банкеты. Обеденное меню (от 260 руб.). |

В меню более 100 наименований. Все блюда объемные, сытные, подача домашняя, но с претензией на изысканность.

**Рекомендуем:** сеты (7000 руб.), оливье с палтусом, семгой и осетриной с цитрусовым майонезом (960 руб.), фаршированный карп в свекольном желе (960 руб.), телячьи мозги, жаренные в чесночных сухарях, с тартаром из соленых огурцов (320 руб.), оладушки из кабачков и тыквы со сметаной и творогом (460 руб.), щи суточные с телятиной, томленные под слойкой, подаются с гречневым крупеником (620 руб.), ножка кролика, томленная в овощном взваре, со свекольно-яблочной запеканкой (960 руб.), судак на запеканке из белого сельдерея (690 руб.), нельма на гриле с пюре из тыквы (790 руб.).

**Винная карта** классическая, насчитывает 150 позиций. Сомелье Дмитрий Богданов советует к блюдам исконно русской кухни, в которых много зелени, чеснока и хрена, заказывать яркие белые вина (немецкие рислинги) и полнотелые красные (французские из региона Бордо).

**Средний счет: 2500 руб.**

Меню невелико: по 7–9 позиций в каждом из разделов (холодные закуски, салаты, супы, паста и ризотто, рыба, мясо, гриль и десерты). Впрочем, каждая позиция достойна самого пристального внимания.

**Рекомендуем:** шпроты на подушке из баклажанов (380 руб.), семга на оладьях из картофеля с сыром маскарпоне (650 руб.), салат из печени трески с картофелем и стружкой из сыра (490 руб.), крем-суп из зеленой спаржи с мороженым из голубого сыра (450 руб.), ризотто с салатом «Чука» и копченым угрем (590 руб.), рваная паста с телятиной и белыми грибами (550 руб.), филе палтуса с соусом из фенхеля (650 руб.), филе индейки с абрикосом и соусом айоли (750 руб.), кролик с обжаренным картофелем и соусом из перца (790 руб.).

**Винная карта** состоит из 120 наименований, при этом сомелье Руслана Цюпляк уверяет, что она будет пополняться. Коктейльное предложение от Александра Кана замысловато, неожиданно и интересно.

**Средний счет: 1500 руб.**

Меню, как и положено в настоящих китайских ресторанах, объемно. Впрочем, хорошо подкованные официанты готовы быстро помочь определиться с выбором. Внушительные порции – одним блюдом из основного раздела меню можно основательно наесться.

**Рекомендуем:** димсам со спаржей, бамбуком и шиитаке (4 шт. – 120 руб.), димсам с гребешком, креветкой и тобико (3 шт. – 190 руб.), димсам с телятиной, базиликом и кунжутным маслом (4 шт. – 160 руб.), спринг-ролл с креветкой и манго (110 руб.), том ям из морепродуктов (190 руб.), листовой салат с уткой (210 руб.), удон в бульоне с курицей, китайской капустой и имбирем (320 руб.), рис с ананасом, судаком и карри (260 руб.), телятина с острым перечным соусом (350 руб.), шашлычки из грибов (55 руб.) или из баранины (70 руб.), карп жареный (520 руб.).

**Винная карта** небольшая, преимущество отдано Италии. Есть интересное по соотношению цена–качество предложение вин по бокалам.

**Средний счет: 700 руб.**

текст: Марина Тумаркина; фото: Анатолий Горяинов

# Есть ли жизнь на пляже?

**«Ура! Мы едем на север!» – как ребенок радуется моя подруга. Заметив, что я не разделяю ее энтузиазма, Калу говорит: «Ты что, мы ведь едем на север – к морю, к солнцу!» Ну конечно, это ж Бразилия, тут все наоборот. Зима – лето, север – юг. И как раз на севере, в штате Баия, находятся самые лучшие, самые вкусные пляжи Латинской Америки**

Я наполняюсь предвкушением поездки, а пока коротаю дни в Сан-Паулу. Этот город пугает меня и удивляет. Пугает жилыми небоскребами, несметным числом машин и людей. А удивляет тем, насколько все здесь радуются жизни. «А что бы нам не радоваться? Войн нет, террористов нет, землетрясений тоже!» – сказал мне продавец блинчиков с тапиокой.

Приняв это за информацию к размышлению, я покидаю двадцатимиллионный муравейник и вместе с Калу прибываю в пусаду «Поцелуй ветра» в городке Арраял-д'Аджуда. В саду пусады цветут гибискусы, и с террасы открывается вид на огромный, огромный океан…

### Время открытий

Есть логика в том, чтобы начать знакомство с Бразилией именно с Баии, и даже с южной ее части – Побережья Открытия, Costa do Discobrimento. Этот берег стал местом встречи европейцев с новой страной – сюда в апреле 1500 года причалила флотилия португальца Кабрала. И как раз здесь Бразилия такова, какой мы ее представляем: пляжи, пальмы, смуглые девицы в провокационных бикини потягивают кайпиринью, спелая папайя на обед… Или вот еще – стихийная танцплощадка на улице: кто-то включил музыку – и тут же парни приглашают незнакомых девчонок танцевать самбу гафьейра.

Когда в 1880-е годы в Бразилии отменили рабство, большинство выходцев из Африки осело именно в Баии. Неудивительно, учитывая пальмы и пляжи. На самом юге страны, почти у границы с Уругваем, где в горах, в абсолютно баварских ландшафтах живут голубоглазые потомки немцев-эмигрантов, никто не танцует на улицах ни гафьейру, ни милонгу. А в Баии музыка льется буквально из всех щелей: в каменные уступы террасы в нашем «Поцелуе ветра» вмонтированы динамики, и мелодии босса-новы доносятся то тише, то громче, как будто качаясь на ветру. А когда первой ночью мы ложимся спать, рок гремит и в два, и в три часа.

### Что посетить

**Церковь Святого Иоанна в Транкозу.** Совершенно белоснежная, безукоризненно простая церковь Транкозу считается второй среди самых старых церквей Бразилии – она стоит здесь с 1586 года. Были среди ее прихожан и аборигены, и рабы, и хиппи в цветастые 70-е, и истеблишмент 90-х.

**Сальвадор-де-Баия.** Главный город провинции называют «столицей счастья». Его исторический центр – квартал Пелуриньо – образец классической португальской колониальной архитектуры. Но в Сальвадоре есть и пляжи, и небоскребы, и вечный карнавал.

**Променад в Порту-Сегуру.** Здесь настоящий праздник каждый день. В других местах такой парад устраивают раз в неделю, но в Порту-Сегуру каждый вечер вдоль главной набережной выстраиваются десятки художников, резчиков по дереву, дизайнеров сумок и украшений, а также кондитеров с невообразимыми тортами.

«Это у нас тут симпозиум эндокринологов проходит», – извиняется портье.

Утро же снова безмятежное: шумит океан, покачиваются верхушки пальм... Спускаюсь к завтраку – и остатки дурного сна растворяются окончательно, потому что меня ждет завтрак Алисы в Стране Чудес. Морковный киш и киш с цукини, рассыпчатые пироги с кокосом и с сердцевиной пальмы – каждый с любовью накрыт старомодной кружевной сеткой-куполом. Свежий сыр, жареные бананы, мармелад из гуавы, домашний хлеб и pão de queijo – горячие круглые булочки с сыром внутри. Свежевыжатые соки – хочешь тебе гравиола, хочешь капуасу, хочешь тропическая вишня. Я хочу всего, потому что все другое – даже мука, из которой выпечен хлеб, это не пшеница, а тапиока. Этим утром я наконец осознаю: судьба забросила меня на совершенно новый континент.

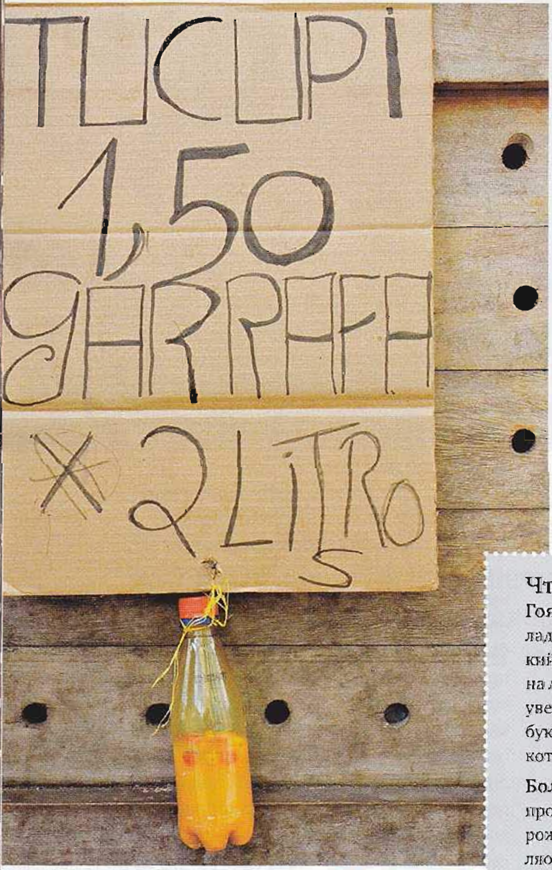
### Ну и фрукт!

Никогда доселе не виданные фрукты – это, я вам скажу, аттракцион. И это не то что в Бангкоке – хоть и экзотика, но уже привычная. Тут ты просто как вчера родился. Приходишь в бар соков, тыкаешь пальцем в названия, которые ни о чем не говорят – асай, например, – и получаешь вкус, которому нет аналога в твоей картотеке. Бар в Арраяле, где за высокой стойкой всегда делает уроки дочка хозяйки, стал для меня важным пунктом в познании Бразилии. Мы заказывали по стакану фреша, и всякий раз хозяйка делала его для нас двоих в емкости примерно на шестерых. И ставила это ведро на стол. «Видишь, – говорила Калу, – в Бразилии уважают изобилие».

Я не могла не согласиться – в ресторанах я, кажется, никогда не видела, чтобы кто-то доедал свою порцию. Практически любое блюдо представляет собой сборный конструктор – на стол приносят с полдюжины мисок и тарелок (лучше б давали половину и за полцены, так как совсем не дешево): отдельно обжаренное мясо, рис, салат, соус, фасолевую похлебку, маринованную папайю... Так, в частности, выглядит главное бразильское блюдо фейжоада. Ее едят по субботам, и в ресторанчиках на грифельных досках повсюду можно видеть жизнерадостные анонсы: «В эту субботу – самба и фейжоада!». Правда, в Баии вместо фейжоады – мукека. И мы идем ее есть в рекомендованный нам ресторан São João.

Мукека – знаковая похлебка для здешней кухни. Ее часто приводят в качестве образца «бразильского фьюжн» – принципа, по которому создавалась национальная гастрономия. Португальцы и прочие европейцы пытались адаптировать свою кухню к местным реалиям, заменяя привычные ингредиенты ананасами, авокадо, лаймом, сладкой картошкой. Кое-какие удачные идеи перенимали у аборигенов. Африканцы добавили к этой кухне свои черты. В частности, масло пальмового ореха – очень густое и душистое денде, которое обязательно идет в мукеку вместе с рыбой и гадами морскими, придавая им инфернальный оранжевый оттенок.

Мне кажется, я заглядываю в позапрошлый век, когда в украшенном цветами патио ресторана São João ветер вдруг распахивает занавески в кухню и мы видим высокий огонь и мулатку в чалме, которая мешает похлебку в котелке. На столах стоят букеты со слегка тронутыми тленом амарилусами – мне нравится, что в São João видят красоту не только в том,



## Что привезти

**Перец malagueta.** Чили малагета продается на рынках в трехлитровых банках, и это лучшее свидетельство его популярности. Он не так «кровожаден», как, например, кашмирский, – просто добавляет жизни остроту.

**Havayanas.** Главная гордость бразильской индустрии – резиновые шлепанцы, в которых не стыдно появиться и на красной дорожке (полистайте бразильский глянец!). Марка Havayanas устраивает показы новых коллекций четыре раза в год и участвует в неделях высокой моды.

**Бикини.** В гардеробе любой бразильской девушки не меньше десятка купальников, и лучшие в мире марки бикини – именно из Бразилии, запомните их: Lenny, Cia Marittima, Blueman.

## Что попробовать

**Гоябада.** Пурпурного цвета брусок мармелада из гуавы – гоябады – практически сладкий символ Бразилии. Купить такой можно на любом рынке. Рядом с ним будут лежать увесистые кирпичики других мармеладов – буквально изо всех экзотических фруктов, которые тут есть.

**Болиньо де бакаляо.** Если наш человек, проголодавшись, сядет на пенек и съест пирожок, то бразилец съест болиньо де бакаляо – горячий биточек из соленой трески с картофельным пюре. Национальный фастфуд с непривычки кажется крайне странным на вкус – но под конец ничего другого уже не хочешь.

**Чурраско** – разные виды жаренного на гриле мяса, которые едят в специальных заведениях чурраскариях. Развлечение для мужчин: мяса за фиксированную плату подают неограниченное количество, и остановиться невозможно, ведь бразильцы – настоящие профи барбекю.

что свежо и глянцево. На дальнем столике – высокие хрустальные бутылки, как были у бабушки, с настойками и такие же хрустальные компотницы. В последних – домашнее варенье из карамболы, зеленой папайи, ананаса и сладкая амброзия из молока и яиц. После мукеки каждый может угоститься сладким и пропустить стаканчик за счет заведения. А кофе и чай тут не делают, не принято

**Цветные будни**

Чтобы у вас не сложилось впечатления, что в Баии ваш автор только и делал, что ел, я расскажу вам про пляж. Пляж в Бразилии – это аллегория жизни. Его приплетают к любому явлению или событию. Где англичанин говорит: «It's not my cup of tea» (то есть «не моя чашка чаю»), бразилец скажет: «Это не мой пляж». Выступая по телевидению на тему кризиса, бразильский президент выразился примерно так: весь мир накрыло цунами, а у нас случилась всего лишь marola. Марола – это маленькая волна, волны разных размеров имеют здесь свои названия.

Нет ничего естественнее, чем проводить жизнь на пляже. И я там тоже была, на каяке каталась, на параплане летала, кайпиринью с гуавой пила… Испытала что-то похожее на эйфорию, почувствовав под ногами в воде идеальной плотно-

сти песчаное дно – ровное, теплое и шелковистое. Но больше всего на пляже мне все равно понравилась еда.

Мы все привыкли к пляжным торговцам, надоедающим со своими закусками. Но какое же удовольствие заглядывать к ним в лотки здесь! Вы ведь понимаете, что там не может быть ничего ожидаемого? Один, например, носил свежий сыр, брусочки которого были нанизаны на палочки, как эскимо. Тут же при нем котелок с тлеющими углями, над которыми он этот сыр обжаривал.

Другой поставил передо мной ведро устриц во льду. «Как гламурно, устрицы на пляже!» – заинтересовалась я. Но казавшиеся спящими люди с соседних шезлонгов поднялись и начали махать руками: даже не думай, отравишься!

То, что мне было позволено, называлось acarajé – пирожок с креветками – и шло в комплекте с продававшей его женщиной-спектаклем. Огромная шоколадная тетка в баиянском национальном костюме – юбка-кринолин, декольте, чалма и двести ниток бус – как будто вышла из «Рабыни Изауры». Другая такая лоточница в городке Порту-Сегуру на бульваре Алкоголя – простите, но он правда так называется, Passarela do Álcool, – кричала нам низким голосом: «Девчушки, подходите, налью самогону!»

Пляжная жизнь в Баии многообразна. Каждый новый знакомый звал нас на какие-то секретные вечеринки. Все это напомнило мне Гоа лучших лет, с той лишь разницей, что бездушный транс здесь заменяет чувственная самба. Но мы ни на какую вечеринку не поехали. Мы поехали в Транкозу.

**Мечты сбываются**

Про Транкозу говорят, что это бразильский Сен-Тропе. Имея в виду, конечно, не внешнее сходство, а философию: уголок, куда сбегают от света богатые и знаменитые паулиста и кариока – жители Сан-Паулу и Рио-де-Жанейро. Жизнь в Транкозу сосредоточена в quadrado, который внешне не менялся примерно с XVI века. Таково типичное устройство любого баиянского городка – это квадрат, образованный несколькими десятками одноэтажных домиков, крашенных в десятки разных цветов: от ультрамарина и лаванды до изумрудного и розового. Внутри квадрата – лужайка с футбольное поле, место встреч и променадов. В Транкозу в домишках квадрата устроили галереи, бутики модных марок и рестораны – но в других местах, и в частности в нашем Арраяле, в похожих домах до сих пор живут семьи и продают, по старинке, домашнюю выпечку и рукодельные сувениры.

К слову, о сувенирах. В Баии есть одна особенная вещь – из церкви Nosso Senhor do Bonfim в Сальвадоре, столице штата. Считается, что «сеньор» здесь особенно прислушивается к людям. И дарит им свое благословение. Благословение имеет зримый облик – это цветная ленточка с надписью Lembrança do Senhor do Bonfim da Bahia («Напоминание от Сеньора из Баии»). Ее нужно завязать на запястье, загадать желание – и когда ленточка сама развяжется или порвется, желание сбудется. По этим разноцветным браслетам в Бразилии и Европе узнаются побывавшие в Баии мечтатели.

Улетая обратно в Сан-Паулу, в самолете мы оказались рядом с неким известным бразильским писателем. Стюардессы от него млели, пассажиры оборачивались. Когда самолет поднялся над облаками и начали разносить вино, мы вдруг одновременно заметили, что у каждого из троих пассажиров нашего ряда имеется на левой руке своя лента: у Калу уже почти превратившаяся в нитку голубая (пошел третий год, видно, непростое желание), у писателя видавшая виды синяя, а у меня новенькая лиловая. Мы понимающе улыбнулись друг другу, чокнулись – и каждый выпил за свою мечту.

Елена Голованова

фото: © Fotobank.com/Getty Images; © East News; Елена Голованова

# Чародей

Однажды на Рождество в Париже в 1983 году великий кутюрье Пьер Карден подарил ему щенка по кличке Авоська. Подарок восхитил – он был в стиле самого Абдулова: Александр Гаврилович обожал необычные жесты и дары...

Абдулов – артист «новогодний». И не только потому, что в эти дни в телевизионной сетке обязательно окажется популярный фильм с его участием: «Чародеи», «Формула любви», «Обыкновенное чудо», «Карнавал» или что-то еще. И не потому, что «с первого по тринадцатое нашего января» на ретрорадиоволнах будет качаться одна из немногих записанных им песен: «Я закопал шампанское под снегопад в саду, выйду с тобой с опаскою – вдруг его не найду...» Нет, все проще. Миллионы зрителей могут повторить вслед за Станиславом Говорухиным: «Для меня Саша Абдулов – человек-праздник, человек-радость».

Абдулов любил и умел режиссировать праздники – от массовых (знаменитые благотворительные концерты «На задворках») до интимных (говорят, он красиво ухаживал и признавался в любви). «Мы отвыкли от красоты, – говорил он с сожалением. – Нам кажется, если мужик в смокинге – значит, он официант».

Елена Проклова вспоминает: «Не знаю, каким он был, когда оставался один, но с нами, своими друзьями, всегда был весел, жил широко. Не представляю Сашу, который просто сидел бы на одном месте. Он все время куда-то спешил, торопился, мчался. Если это было застолье, Абдулов всегда сдвигал столы – чтобы всем дру-

зьям на празднике места хватило. Любил устраивать розыгрыши – на мой день рождения, например, собирался привезти мне на дачу телегу с животными: козами, овцами, гусями, утками, поросятами. Подарочек такой, представляете?! Слава Богу, друзья его отговорили. Он умел жить так, как никто другой!»

А вот отдыхать, особенно в молодые годы, у него категорически не получалось – день, свободный от репетиций, спектаклей и съемок, воспринимал как недоразумение. В тех же «Чародеях» (1982) снимался ночью, потому что параллельно был занят еще в четырех фильмах! Он был готов работать круглосуточно: сначала ради того, чтобы завоевать Москву, куда он «приехал из Ферганы, как дворняжка», потом – чтобы поддерживать родственников: «Если я сяду на даче и начну себя беречь, мои близкие просто не выживут».

**«Хлеб должен быть с маслом»**

В интервью Абдулов нередко говорил о деньгах. Он – один из самых популярных и высокооплачиваемых отечественных артистов – знал цену и себе, и им. Иронизировал: мол, СССР – это единственная страна, где платят не за работу, а за рассказ о ней: «За спектакль «Юнона и Авось» я получаю около 20 рублей, а за рассказ об этом спектакле на концерте – в десять раз больше».

Во времена гласности резко заявлял: «Надоело мне слышать, что для счастья достаточно хлеба с водой. Недостаточно! Хлеб должен быть с маслом и с колбасой хорошей. И с икрой, наконец. Сколько можно бедностью гордиться?» И при этом: «В плане быта я совершенно не избалован, могу в палатке спать». Позволял себе даже крамольные – по прежним временам – речи: «Я искренне верю, что в нашей стране можно жить не по-советски. Я, например, мечтаю купить дом в центре Москвы, обязательно с собственным садиком». Разумеется, никакого купеческого особняка он не приобрел – на это бы всех его гонораров не хватило. Ограничился дачей во Внуково («Мама клубнику растит, укропчик, лук сажает – она это любит. Я ей там парник поставил»). А вот чего было больше в озвучивании желания жить «не по-советски» – светлой мечты или расчетливого эпатажа, теперь уж и не понять. «Мы, актеры, должны изо всех сил поддерживать миф о своей прекрасной жизни» – Абдулов всю жизнь стремился следовать объявленному им самим правилу. Брак с одной из главных красавиц страны, Ириной Алферовой, – одна из составляющих этого мифотворчества. Ну и, конечно, деньги.

Вот он вспоминает о студенческих годах: «В институте все считали, что я очень богатый, и многих это раздражало. Дело в том, что я обедал в ресторане. Просто мы с приятелем подсчитали, что за полтора рубля можно съесть шурпу, плов и выпить бутылку минеральной воды. Получалось и вкуснее, и дешевле, чем в любой столовке. А по ночам мы с тем же приятелем вагоны разгружали».

Или другой компонент мифа о прекрасной жизни: «Я дико порочный человек, я игрок, играю в казино, но только на свои, всегда». Признавался, что однажды выиграл в рулетку 62 тысячи долларов, а в другой раз проиграл весь гонорар за итальянский фильм.

**«Просто не ешь!»**

Абдулов умел дружить. Ссориться тоже умел. «Он был искренним во всех своих проявлениях, – говорил коллега по «Ленкому» Андрей Соколов. – Если ненавидел человека, то ненавидел до конца, а если любил, то любил на всю катушку. Он никогда не был мелочным в отношениях и в поступках. Мог с людьми не общаться, как бы не замечать их, но когда выходил на контакт, ворота были всегда открыты». «Сашка в нашей компании был трепетно бьющимся сердцем», – утверждал другой коллега, Владимир Долинский.

Друзей Абдулов принимал всюду – и в московской квартире, и на внуковской даче, и в деревенском доме на Валдае. Тусовкам предпочитал душевную компанию: «Обожаю, когда приходят друзья. Я построил во дворе кухню – очаг, казан, мангал. И самый счастливый момент, когда друзья там готовят: один – рыбу, другой – шашлык, третий – хашламу. А потом все собираются в беседке…»

Александр и сам не прочь был показать кулинарный талант: «Я очень люблю узбекскую кухню и пельмени. Причем я сам готовлю. И плов делаю очень хороший». Именно плов он готовил, ухаживая за своей первой женой – актрисой Ириной Алферовой.

Став рыбаком, он пристрастился к рыбе, которую прежде не очень-то любил: «Нет ничего вкуснее сома, которого ты поймал и пожарил. Какой ресторан может сравниться с тем, когда сидишь на берегу и горит костер…» Рыбалка стала его страстью: «Это единственный отдых, который я люблю. Вот ездил рыбачить на Мальдивы и поймал гигантскую рыбу. Называется барракуда: 173 сантиметра длины, 40 килограммов веса. Я даже голову с собой домой привез – сейчас чучело делаю».

На кухне Абдулов не прочь был и поэкспериментировать: «У меня любимая еда – тушенка и сгущенка. Главное – уметь приготовить. Нарежьте мелко помидоры, лук, болгарский перец и все это потушите на сковородке вместе с тушенкой. А потом отварите вермишель и все перемешайте. Получается такой деликатес!»

Посты и диеты он не соблюдал: «Я люблю вкусно поесть. И ем очень вредную пищу: жирный плов, баранину, люблю свинину. А вот кашку-малашку, потом две таблетки, вдогонку кусочек репки – не могу». Но за фигурой следил. «Когда я вижу разжиревших людей и они мне говорят – мол, понимаете, у меня вот конституция такая, я отвечаю: не пожрать не пробовал на ночь? Это не конституция, это распущенность. Просто не ешь! Вот и все. Просто сила характера».

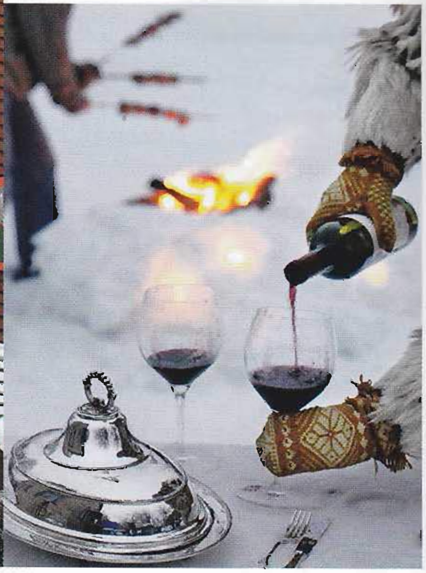
То ли абдуловская страсть к кулинарии, то ли его неугомонный характер и склонность к бизнесу породили популярную перестроечную байку – якобы он открыл в Москве пельменную. Артиста этот слух бесил. Разумеется, никакой пельменной и не пахло, однако всем не докажешь. И на встречах со зрителями, особенно с провинциальными, ему нередко присылали такие записки: «Ну как там ваша пельменная?»

**«Захотелось выпить...»**

«В последнее время я частенько становлюсь главным персонажем каких-то скандальных публикаций...» – без удовольствия замечал артист в последние годы жизни. Желтая пресса описывала, как он то ударил Отара Кушанашвили, то другому журналисту разбил фотокамеру. Подобное поведение списывали на алкоголь.

«Я могу выпить, – соглашался Абдулов. – И что? Зато я не знаю, что такое похмелье». Предпочтение он отдавал водке: говорил, что от вина и пива его моментально клонит в сон. «Я приучал себя к виски, но мне не нравится вкус. Я люблю текилу, могу пить ром… Мне нужно обязательно сесть, поговорить, а так для чего выпивать? Это же алкоголизм»

Фото: © PersonaStars.com; Екатерина Мартынова



С алкоголем в жизни Александра Гавриловича было связано несколько историй, проходящих по разряду «актерские байки». Как-то раз он на себе убедился в силе популярного в горбачевские времена экстрасенса Алана Чумака: «Я купил бутылку, откупорил, налил в рюмку, попробовал – коньяк. Чумак помахал над рюмкой руками: «Пробуйте!» – терпкое вино. Потом сам отхлебнул и удивился: «Нарушая структуру воды, я понятия не имел, что в итоге получится».

Однажды Абдулов ехал с банкета. Конечно, был слегка нетрезв. Его остановил инспектор ГАИ. Артист опустил стекло и сразу пошел в нападение: «А вы ведь выпимши, инспектор!» Гаишник обалдел: «Да ладно, что вы...» «Да-да! Как вы можете?» Гаишник махнул рукой: «Ну так зима же, холодно. Ну хорошо, езжайте! Только осторожно...»

А вот история, рассказанная Эммануилом Виторганом – партнером Александра по фильму «Чародеи»: «Ехали мы как-то с Абдуловым из Суздаля в Москву на его машине, а до этого пива выпили. Два поста ГАИ миновали спокойно, на третьем нас тормознули. И что, вы думаете, делает Абдулов? Выходит из машины с бутылкой и начинает пить... «Что вы делаете? Как вы дальше поедете?» – спрашивают ошалевшие гаишники. «Да вот выпить очень захотелось. А дальше я и не собираюсь ехать, я здесь остаюсь», – отвечает обнаглевший Абдулов. До Москвы мы добрались на такси».

**Слова в спину**

В одном интервью Абдулова спросили о застольном пении (певцом и даже поющим актером он себя не считал): «Вообще я всегда пою Feelings, но при этом все слова обращаю в форму тоста... Я пою те слова, которые искренне хочу сказать человеку. Иногда это такой аттракцион. И кстати, мои друзья любят, когда я это делаю».

Еще в их компании была своеобразная традиция произносить тосты: «Мы все время подкалываем друг друга: один говорит тост, и если его пять человек не обо...рут, значит, за столом сидят не свои. Но мы к этому уже привыкли. Один начинает говорить, его обс...рают, он парирует, потом на тост встает следующий, обс...рают уже его. И так кругу. Но на самом деле это все делается от большой любви. А еще, если мы своей компанией попадаем на чужую вечеринку, к концу вечера наш стол начинает удваиваться, утраиваться... От нас просто идет мощная энергетика. Вот такие мы классные парни!»

В 33 года наш герой придумал тост: «Дай Бог, чтобы все хорошие слова мне говорили в спину». Не просто так придумал – имелись на то основания. Александр Гаврилович и сам признавал, что характер у него вспыльчивый. Но отходчивый. Люди, знавшие Абдулова не понаслышке, даже журналисты, на отстрел которых он когда-то хотел «взять лицензию», как правило, теперь вспоминают о нем очень тепло...

Влад Васюхин

## Зимний шашлык

6–8 порций

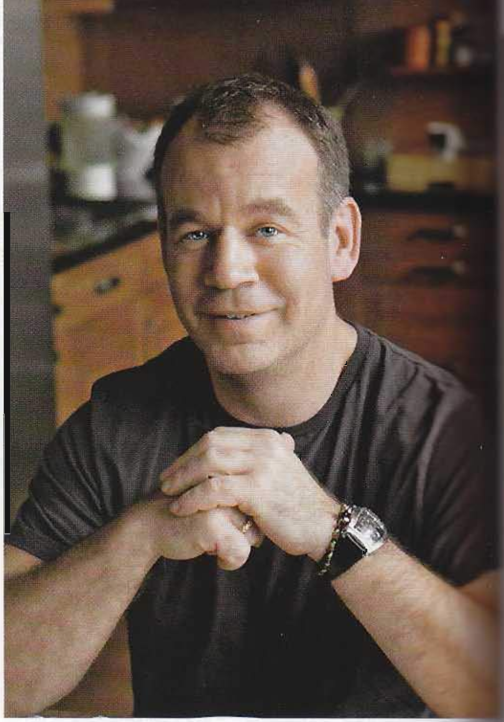
**Что нужно:**

3 кг жирной свиной грудинки на косточках
3 обычные луковицы плюс 2–3 красные сладкие луковицы для подачи
0,5 стакана винного уксуса
соль, свежемолотый черный перец

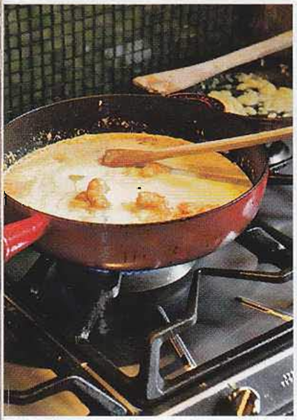
**Что делать:**

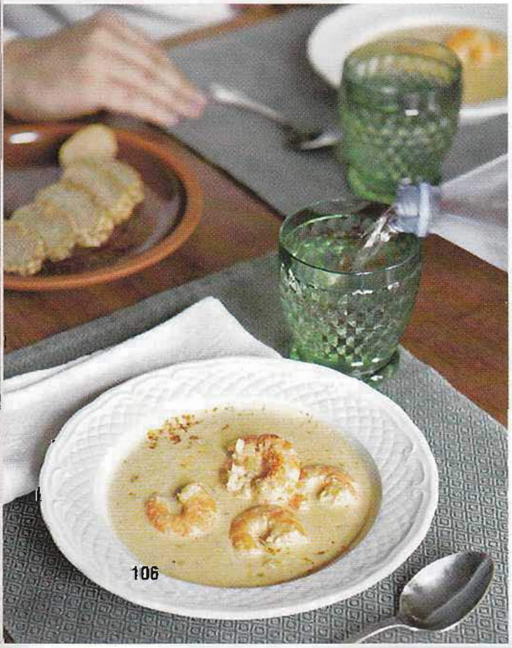
Грудинку не мыть, нарезать кусочками с косточкой и салом. Смешать уксус, обычный лук, нарезанный полукольцами, соль и перец, плотно сложить мясо в маринад, оставить на 1 ч. Затем нанизать куски на широкие и плоские шампуры (чтобы не проворачивались при жарке) таким образом, чтобы мясо располагалось вдоль шампура, не свисая. Разжечь в мангале большое количество углей – в 1,5 раза больше, чем летом, – они должны подернуться белым пеплом. Уложить шампуры на расстоянии 10 см от углей и жарить, все время поворачивая, 15–20 мин. Подать, пересыпав сладким луком.

# Браво! Биск!



Джонатан Спэрроу, уроженец Принстона, ныне генеральный директор компании Nokia Siemens Networks, живет в России около двадцати лет. Он поделился с «Гастрономом» рецептом вкуснейшего биска из креветок, который в Штатах нередко украшает рождественский стол





«Когда-то я несколько лет работал в ресторане – и официантом, и на кухне, это типично для американского студента. И барменом тоже был. Моя мама готовила очень хорошо, но не любила это дело. А я начал лет в двенадцать – с омлета и картошки. Сейчас встаю к плите очень редко, и какие-то навыки, к сожалению, теряются. К примеру, две недели назад у нас в гостях были друзья, а путь к их сердцам тоже лежит через желудок, и я взялся сделать пасту. Казалось бы, как можно испортить такое простое блюдо – пасту с куриным филе, лимоном и каперсами?! Но я бросил на сковородку слишком много куриного мяса, оно дало сок и в итоге не жарилось, а варилось. Это был кошмар!»

«Это блюдо, креветочный биск, может быть и новогодним. Обычно этот праздник мы встречаем или дома, или у друзей. А в прошлом году решили отправиться с детьми в один известный ресторан, но нам совсем не понравилось… В этот раз нас уже пригласили на Новый год к себе ресторатор Михаил Князев и его жена Дарья. Моя жена – крестная мать их сына. В Америке Новый год чаще всего отмечают в ресторанах, барах, ночных клубах или на площадях. Главным зимним праздником считается все-таки Рождество, вот его встречают в семейном кругу. Я Рождество отмечаю по вашей традиции – 7 января. И русское застолье в этот день очень люблю!»

«Рецепт биска, которым я хочу с вами поделиться, я нашел в книге одного журналиста-повара из «Нью-Йорк Таймс». Вообще у нас дома много поваренных книг. Рецепт очень простой – всего шесть ингредиентов, что для меня идеально. Делается блюдо достаточно быстро. Получается три порции».

**Мелко нарежьте** 1–2 луковицы шалота. Растопите на сковороде 1 ст. л. сливочного масла, добавьте к нему 1 ст. л. оливкового, потушите в этом масле шалот до мягкости.

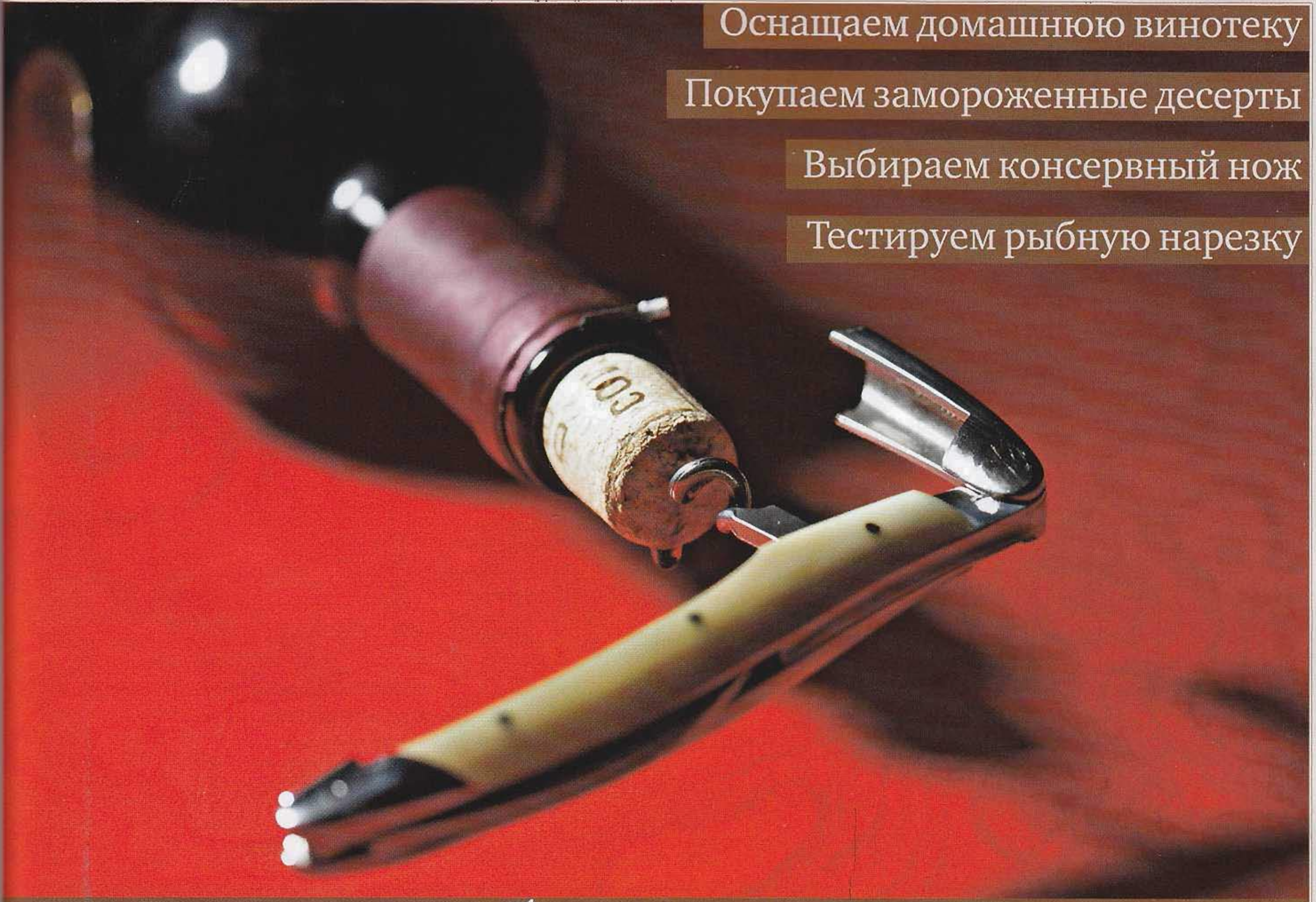
**Положите** 9 неочищенных тигровых креветок, жарьте 5 мин.

**Влейте в сковородку** 50 мл бренди или коньяка и подожгите. Дайте алкоголю прогореть. Добавьте 200–250 мл сухого белого вина и тушите еще 5 мин.

**Выньте креветки**, снимите панцири, размелите их в блендере. Полученное пюре протрите через сито и отправьте обратно в сковороду – оно придаст супу особый вкус, запах и нежную текстуру.

**Добавьте** 250 мл холодной воды и столько же сливок жирностью 20%. Нагрейте, но до кипения не доводите. В конце добавьте острый кайенский перец, соль и черный перец по вкусу. Разлейте суп по тарелкам, положите в каждую креветки. Есть креветочный биск можно с крекерами. А вино подайте белое сухое – лучше то же самое, что добавляли в суп при приготовлении.

фото: Екатерина Могунова




## гид потребителя

# Предметы культа

**За более чем 8000 лет своей истории вино стало частью культуры целых наций, напитком, требующим определенного ритуала и предметов, подчеркивающих его избранность и благородство**

### Путь наверх

Созревание и правильное хранение вин в доме призваны обеспечить винные комнаты или винные шкафы. Различие только в размерах. Дизайн винной комнаты (40–100 кв. м) воссоздаст атмосферу винного погреба, а охлаждающая система с двойным термостатом (охлаждение и нагрев) и активным воздушным фильтром – необходимый микроклимат. Полная герметичность позволит сохранить заданные параметры даже при трехдневном отключении электричества.

Домашние винные шкафы с прозрачными, часто затемненными и отражающими ультрафиолет стеклами благодаря разнообразным дизайнерским решениям великолепно вписываются в интерьер гостиной. Мультитемпературная система охлаждения построена на электрических элементах, без компрессора, что полностью исключает вибрацию и шум, обеспечивая при этом необходимую температуру и влажность.

Помочь начинающим сомелье лучше понять вино, степень его зрелости и потенциал к старению поспособствует «винный ключ». С его помощью можно постепенно менять органолептические характеристики качественного напитка, четко контролируя этот процесс. Каждая секунда, в течение которой диск на кончике «ключа» будет находиться в контакте с вином, должна «прибавлять» напитку лишний год выдержки в погребе. Правда, производители предупреждают, что положительно «ключ» влияет только на заведомо качественные серьезные вина: плохие останутся плохими, а молодые просто погибнут.

### Понижая градус

Важно не только сохранить вино, но и правильно его подать. Каждому типу напитка соответствует температура, наиболее благоприятная для рас-

Фото: Игорь Савкин
Аксессуары предоставлены магазином Williams&Oliver

1 4 8 – штопоры
2 – термометр для вина
3 – пробка с вакуумным насосом
5 – нож для срезания фольги с бутылки
6 7 – каплеуловители

на предыдущей странице – нож сомелье

крытия букета и вкусовой гаммы. И одним ведерком со льдом здесь не обойдешься.

Специальный кулер сможет быстро охладить бутылку и поддерживать заданную температуру. Обычно такие приборы имеют 3 температурные настройки термостата: 6–9 °C (для шампанских вин); 12 °C (для белых, розовых и молодых красных вин); 16–18 °C (для выдержанных красных вин). Работают кулеры от сети, на аккумуляторах и от автоприкуривателя.

Для быстрого охлаждения шампанских и игристых вин «вручную» хорошо подойдут «охладительные рубашки», которые за 5 минут снизят температуру бутылки от комнатной до сервировочной и будут поддерживать ее несколько часов. При этом поверхность бутылки останется сухой. «Рубашка» должна быть предварительно помещена в морозилку на 1–2 часа.

Сохранить вино охлажденным не менее двух часов легко с помощью винного скипетра. Он представляет собой металлическую трубку с каплеуловителем и крышкой-короной, сделанной из металла или хрусталя. Его тоже держат в морозильной камере не менее двух часов, а перед сервировкой опускают в бутылку или подают на стол на специальной подставке вместе с бутылкой. Вино разливают прямо через скипетр.

«Холодное обертывание» может сначала и переохладить вино, а через какое-то время, согревшись, перестать работать, поэтому температуру напитков при сервировке нужно отслеживать с помощью специальных термометров. Они бывают погружные, в виде обычного градусника, встроенного в пробку для уже открытых бутылок, и в виде браслета, который надевается на горлышко или на среднюю часть. Последние оснащены экраном, на котором высвечивается температура напитка.

### Налить нельзя взболтать

Осадок на дне бутылки считается признаком благородным, присущим старому доброму вину, конечно, если оно не испорчено. Вот только пить этот осадок не стоит. Декантер служит двум целям: отделить осадок от вина или сделать дополнительную аэрацию (насыщение кислородом). Поэтому вино переливают в декантер – графин с очень широким округлым основанием и длинным узким горлом, расширяющимся только в самом верху, что позволит затем аккуратно разлить его по бокалам, не потревожив осадок. Это для старых, созревших, танинных вин.

У «юных» тоже есть своя нужда в декантации. Молодым винам для полного раскрытия букета требуется как можно больший контакт с кислородом. В широком декантере такое вино может доходить до нужной кондиции от получаса до суток.

Разливать молодые вина по бокалам надо не тонкой струйкой, а «веером», через максимально широкое горло – такое как у декантера.

Для дополнительной аэрации вина используют не только декантер, но и специальную насадку на бутылку. В этом приспособлении сделано не менее восьми отверстий, проходя через которые вино активнее контактирует с кислородом и полнее раскрывает свой букет.

### Входит и выходит

Бутылку с вином надо уметь правильно открыть, а при необходимости и правильно закрыть. Штопор, запатентованный британским министром Сэмюелем Хеншеллом в 1795 году (спиральное лезвие и ручка поперек), настолько прост и эффективен, что до сих пор пользуется популярностью. Это было лишь начало – в XIX веке только в Америке было выдано несколько сот патентов на различного вида штопоры.

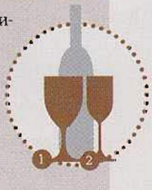
Открыть вино, не взболтав, без усилий и хлопков, проще более современными устройствами, работающими по принципу рычага – то есть «с одним крылом», по принципу коромысла –

Красное вино любит «дышать», и для него используются более широкие, чем для белого, «пузатые» бокалы. Наполняют их лишь на треть. Для насыщенных фруктовых вин Бордо, Риохи принята слегка вытянутая форма бокала❶. Красное вино типа бургундского, бароло предпочитает просторные, округлые бокалы с широким верхом❷. Приятную сладость во вкусе и богатый букет шираза подчеркнет бокал с зауженным верхом❸.

Шампанское разливают в высокие узкие бокалы❶, если хотят дольше наслаждаться игрой пузырьков, и широкие, в виде креманки❷, если хотят быстрее от этих пузырьков избавиться. Креманки используют реже, в основном для сладких игристых. В любом случае бокал должен быть на длинной ножке, чтобы рука не касалась чаши и не согревала ее. Наполнять бокал следует не более чем наполовину.

Бокалы для белого вина отличаются «стройностью», несколько вытянуты. Молодым легким сухим винам подходят бокалы формы «шардоне»❶: в них ароматы не удерживаются дольше необходимого и проявляют себя лучшим образом. Вина из прохладных регионов – рислинг, совиньон блан – обладают более высокой кислотностью и минеральностью, что требует бокала, который сильнее сужается кверху❷❸. Благодаря этому вино концентрируется на кончике языка – он отвечает за сладость, а в данном случае подчеркнуть ее нелишне.

Бокал для портвейна❶ напоминает уменьшенный бокал для красного вина, для хереса и крепленых вин❷ – более вытянут в длину. И тот и другой не дают алкоголю «бить в нос», позволяя сконцентрироваться на букете.




Десертные вина подаются в бокалах, значительно суженных кверху, чтобы их спиртовая составляющая не доминировала и напиток контактировал сразу с боковыми зонами языка, позволяя почувствовать его фруктовый характер. В случае с айсвайном такая форма позволяет сделать акцент на кислотности и свежести и сгладить сладость.

## Каждому вину – свой бокал

Бокал – важная часть винной культуры. Он во многом определяет букет вина и то впечатление, которое оно произведет. «Если вы купите бутылку вина за 1000 евро и теплым разольете его в пластиковые стаканчики, напиток будет загублен. Вино за 50 евро, разлитое правильно, покажется в десять раз лучше», – говорят специалисты. Не будем же глухи к их мнению.

Если очень коротко, то для красных вин нужны большие бокалы, для белых – средние, для крепленых, десертных – малые, для игристых – узкие или, реже, широкие и мелкие. Лучше, если чаша будет достаточно большой – тогда при вращении бокала аромат вина раскроется лучше.

с «двумя крыльями» или на противоходе (вращение рукояти вводит в пробку спираль, а потом за счет упора вытягивает пробку из бутылки). Пневматические штопоры, прокалывая пробку, закачивают в бутылку воздух, который и выталкивает пробку. Есть и электрические штопоры, работающие от аккумуляторов и от сети. Вот где действительно бутылка открывается одним движением: нажал кнопку – и готово!

Главная задача штопора – открыть вино, не засорив его частицами пробки. Тут очень многое зависит от качества спирали. Она должна быть сделана из твердого металла, также она должна быть довольно тонкой, с хорошо заточенным жалом, чтобы оно мягко входило в пробку, не разрывая ее. Хорошо зарекомендовали себя в этом смысле спирали с тефлоновым покрытием.

Самым правильным профессионалы считают штопор «нож сомелье». Пользоваться им не так просто, зато с его помощью можно аккуратно срезать капсулу – наконечник из металлической фольги, а затем эффектно и бережно извлечь пробку. Этот нож бывает одноступенчатым и двухступенчатым, с соответствующим количеством зазубрин на рабочей части. Последний – особенно хорош: он сначала сдвигает пробку с места, а потом ювелирно, без малейшей вибрации и без хлопка (а это вообще моветон), извлекает ее из бутылки. «Нож сомелье» с изяществом справляется даже с пересохшими и, наоборот, размокшими пробками.

И все-таки пробка иногда проваливается внутрь бутылки. Достать ее поможет специальное приспособление. Оно работает по принципу пинцета или цангового карандаша, зажимая пробку намертво в тонких металлических клещах. Проходя сквозь бутылочное горлышко, пробка просто чуть проминается с боков.

Для шампанских и игристых вин есть кусачки для проволоки – с широким захватом под пробку.

Открыв бутылку, следует наполнить бокалы. Мало кто из непрофессионалов способен сделать это, не пролив ни капли. На помощь придет «уловитель капель», представляющий собой металлическое кольцо, часто с серебряным напылением снаружи и обязательно со слоем впитывающего войлока внутри. Более простой вариант – каплеуловитель в виде круга из плотной фольги, который сворачивается в трубочку.

О вине многое может рассказать его пробка. Внешний вид, размер, надписи: для знатоков это как «книга джунглей». В ресторане пробку обязательно положат на отдельное блюдечко, а дома можно воспользоваться специальным держателем. На горлышко бутылки надевается кольцо с магнитным диском, а пробка протыкается металлической кнопкой, которую и удерживает на кольце магнит.

Гости ушли, а открытое вино осталось. Временные пробки – пластиковые, никелированные, деревянные не дадут ему выдохнуться. Интересное решение – вакуумная пробка с насосом для откачки воздуха. Для шампанских вин разработан аксессуар, который, наоборот, создает между пробкой и вином барьер холодного воздуха, препятствующий выходу пузырьков. Тесты подтвердили заявленный уровень давления в бутылке игристого вина спустя день после открытия.

### На потоке

Вино, как живой продукт, нуждается в общении. Всевозможные дегустации и презентации могут проходить как для большой аудитории, так и для компании друзей.

Очень популярны на таких мероприятиях диспенсеры для «продвинутой» подачи вина в бокал. Бутылки, одна или несколько, устанавливаются в прибор вертикально. При нажатии на рычаг аппарата в бутылку поступает газ – пищевой азот, он вытесняет вино, которое льется в подставленный бокал. Одновременно, заполняя образующуюся пустоту, азот приостанавливает процессы окисления. Вино как бы консервируется, на срок более трех недель с момента открытия бутылки, с сохранением всех своих свойств.

«Очеловечить» эту механизированную процедуру и, конечно, просто отдать дань вековым винным традициям поможет дегустационная чаша. Сделанная из нержавеющей стали, она покрыта серебряным напылением и украшена длинной лентой или металлической цепью с пряжкой.

Андрей Николаев

# Резкие черты

Рыбная нарезка – частый гость на праздничном домашнем столе. Мы решили попробовать ломтики слабосоленой семги во время трудовых будней и сделали интересные выводы

Согласно ГОСТу 7449-96 нарезка – «это рыба, у которой удалены голова, внутренности, икра и молоки, позвоночная кость, кожа, плавники, крупные реберные кости и разрезанная на ломтики толщиной не более 1 см». Малосоленую рыбу в виде филе и нарезки, как правило, делают из охлажденной семги, форели и лосося. Такой продукт отличается натуральным вкусом и цветом, свежим ароматом. Нарезка из замороженной рыбы на 30% дешевле, она более скользкая, рыхлая и бледная. Слишком яркий цвет говорит о том, что рыбу, возможно, растили на специальных окрашивающих мясо кормах. Слишком темный, глухой цвет сообщает о преклонном возрасте рыбы.

Сейчас многие производители рыбной нарезки с пластмассовой упаковки переключились на вакуумную. Технология ее изготовления заключается в глубокой откачке воздуха из прочно запаянного пакета любой формы, с подложкой или без. Главное, чтобы рыба не плавала в рассоле (это признак нарушения технологии). Избегайте также нарезки с белой пленкой, косточками и кровоподтеками. Это брак!

Самое нежное и жирное мясо находится ближе к голове. Если в ломтиках рыбы различимы ее темные части, значит, мы имеем дело с наименее вкусной частью рыбы – хвостовой. Многие производители скрывают и количество соли, которую использовали для посола. А между тем по ГОСТу семга 1-го сорта должна содержать не более 8% соли, для 2-го сорта допустимы 10%.

Покупайте только ту рыбу, что находится в витрине с холодильником, но ни в коем случае не замораживайте. Открывайте вакуумную упаковку за 15–20 минут до подачи – рыба должна «отдышаться».

## Выбор «Гастронома»

**Семга с/с ломтики деликатесные Marinar («Марина», Россия), 100 г, 133 руб.**
Структура рыбы не нарушена. Вкус мягкий и нежный, цвет ломтиков натуральный. Нет избытка соли. Без консервантов.

**Семга с/с ломтики филе («Меридиан», Россия), 120 г, 155 руб.**
Действительно слабосоленая семга, практически нейтрального, мягкого вкуса. Без единой косточки. Не содержит консервантов.

**Семга с/с филе-ломтики («Русское море», Россия), 120 г, 139 руб.**
Ломтики, идентичные по цвету, вкусу и просолке, без «вкраплений» и прожилок. Сочная и нежная мякоть. В состав входят консерванты бензоат натрия, E211, и сорбат калия, E202.

**Семга м/с филе-ломтики premium («АСТО», Россия), 150 г, 154 руб.**
Немного суховатая рыба мягкого засола. Ломтики без повреждений, натурального цвета.

**Семга с/с ломтики («Дивный берег», Россия), 100 г, 116 руб.**
Среди кусков есть и ломтики от хвостовой части. Рыба в меру соленая, чуть суховатая.

Фото: Игорь Санкин

# Всегда готов

Гость в доме – радость в доме. Двойная радость, когда гостя можно вкусно накормить. И тройная – когда на готовку тратишь минимум времени. Часто все силы уходят на изобретение главного блюда и многочисленных салатов. А за тортиком приходится бежать в ближайшую кондитерскую. Если она открыта. Да и окажется ли в продаже именно то, что хочется, не факт. Почему бы не запастись на этот случай замороженными десертами

Тортов из мороженого, а также быстрозамороженных кондитерских тортов, пирожных, пирогов и пирожков в любом приличном супермаркете найдется великое множество. И полностью готовых к употреблению, и тех, что нужно минут на пятнадцать отправить в духовой шкаф.

### Основа основ

Мороженое в виде тортов предлагают почти все продавцы холода. Не знаю, как у вас, а у меня при словах «замороженный торт» перед глазами тут же встает упаковка «Венеции» или «Зимней вишни» (компания «Метелица»). Это, пожалуй, самая популярная у нас альтернатива мучному, любимая и детьми, и взрослыми. Классический пломбир с прослойками хрустящей шоколадной глазури или ягодами вишни украшен взбитыми сливками и шоколадной крошкой, что делает его одновременно и мороженым, и тортом. Подобные дуэты в одной упаковке выпускает под маркой «Торжество» и компания «Инмарко». О, вам предстоит нелегкий выбор! Рулет-мороженое с мягкой карамелью в шоколадной глазури, пломбир с шоколадом и орешками, пломбир с персиковым джемом и кусочками молочного шоколада, пломбир с кусочками фруктового мармелада, тот же пломбир, но уже с шоколадным трюфелем и грецким орехом в карамели... А еще тирамису с прослойками хрустящего бисквита, сгущенного молока и шоколадного трюфеля!

Если купить пудинг «Любимым» (компания «Инмарко»), сделать торт-мороженое по своему вкусу можно и самому. Возьмите несколько пудингов, украсьте их фруктами, орехами, шоколадом или джемом, и вы получите несколько разных десертов или один большой составной торт. Рулет-пломбир с прослойками шоколада и кусочками вишни производит и компания «Айсберри». Выход один: загрузить морозилку на много недель вперед.

### Замороженное лето

В любой компании могут найтись чудаки, которые скажут, что зимой, дескать, мороженое есть вредно, и спросят: нет ли у вас чего-нибудь другого?

Фото: Игорь Савкин

А как же! Конечно, есть. Прекрасные торты серии Almondy, которые испекли в Швеции. Тут вам и миндальный, и лимонный, и шоколадно-миндальный, и малиновый чизкейки. Воздушные, низкокалорийные и необыкновенно прекрасные на вкус. Соответственно, чтобы угощение пришло в «исходное» состояние, его нужно подержать при комнатной температуре. Десертам серии Almondy хватает получаса, но есть и такие, что потребуют нескольких часов. К «долгоиграющим» относится, например орехово-бисквитный торт. Так что не забудьте достать его из морозилки задолго до начала праздника.

Зимой особенно вкусными кажутся десерты, напоминающие о лете, такие как торт «Лесная ягода» от компании Coppenrath&Wiesse (Германия) или мусс Delmotte (Италия). Первый похож на «Ягодную поляну» из серии популярных тирольских пирогов: те же натуральные ягоды без ароматизаторов. А мусс из смородины, брусники, малины и клубники в шоколаде – верный выбор вечно худеющих девушек: самый высококалорийный ингредиент в нем – обезжиренные сливки.

Немецкий Coppenrath&Wiesse, а также некоторые отечественные производители предлагают ассорти из мини-пирожных, замороженные мини-эклеры с ванильным, шоколадным и другими кремами, а также корзиночки и профитроли (с кремом и пустые, для фаршировки).

### Как у бабушки

Но что мы все о гостях да о гостях. Среди замороженных есть множество десертов «на каждый день». Компания Dessert Fantasy (Бельгия), например, предлагает вкуснейшие яблочные, вишневые и абрикосовые пироги, приготовленные без добавления консервантов.

Российская «Ромбус» выпускает пирожки с яблоками и лимоном, маком, вишней, а еще с капустой, грибами, картофелем. Среди яблочных и вишневых пирожков была замечена и продукция отечественной компании «Новый день». После того как замороженные пироги оттают, их нужно поставить на 10–15 минут в микроволновку или духовой шкаф. И когда по дому поплывет неземной аромат только что испеченных пирогов, даже вредные дети, постоянно недовольные вашей стряпней, восхищенно заметят: «Пахнет как у бабушки».

А ведь еще есть серия «Торо-пышки» комбината «Звездный»: русские крендели, итальянские фаготтини, французские круассаны, австрийские штрудели.

В общем, вы уже поняли: прослыть искусным кулинаром несложно. Забиваете холодильник замороженными десертами, и можете хоть каждый день удивлять родственников и гостей «своими» пирожками и тортиками.

Мария Белицкая

### Туда и обратно

- Десерты подвергаются шоковой заморозке, то есть за час-полтора охлаждаются до –30 °С. Потеря влаги и возможность размножения в них бактерий сводятся к минимуму, поэтому замороженные десерты могут храниться и при –18 °С до полугода без консервантов.
- При бережной разморозке при комнатной температуре (от 30 мин. до 5 ч) в замороженных десертах сохраняются натуральный вкус, цвет, форма и все полезные вещества.
- Чтобы торт быстрее оттаял, его можно разрезать заранее – острым ножом, смоченным в горячей воде. А размораживать порционные сегменты можно по количеству гостей.

# Жизнь прекрасна

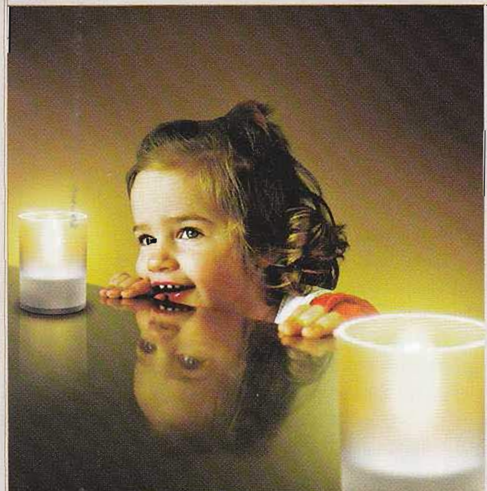
Чтобы праздник удался, важна любая мелочь: вовремя вскипяченная вода и тщательно вымытая посуда, со вкусом подобранный столовый текстиль и оригинальные лампы-свечи. И конечно же любимые всей семьей блюда и напитки, которые понравятся и взрослым, и детям

**Посудомоечная машина от Hotpoint-Ariston**

В моделях шириной 60 см можно вымыть до 14 комплектов посуды, а шириной 45 см – до 10 комплектов. «Ультраинтенсивная программа» мойки легко справляется с присохшей грязью на кастрюлях и сковородах. Кроме того, эта посудомоечная машина оснащена программой для детской посуды, возможностью быстрой – 25-минутной и ежедневной часовой мойки. Уровень шума работы посудомоечной машины не превышает 42 децибел.

**Стиральные машины Carisma от Whirlpool**

Технология «6-ое чувство» позволяет модели Carisma экономить до 50% ресурсов: с помощью специальных датчиков она распознает вес загруженного белья и автоматически регулирует расход воды и энергии. Благодаря технологии Aquasteam машина при помощи пара удаляет трудновыводимые пятна с самых деликатных тканей и дезинфицирует белье и одежду. Специальная функция Refresh удаляет запахи, освежая одежду всего за 20 минут.



**Светодиодные свечи Imageo от Philips**

Линейка светодиодных ламп от Philips пополнилась новинками. Это прежде всего разноцветные лампы-свечи **Imageo**LED Candle 3 color из цветного матового ненагревающегося пластика. Их можно брать и переставлять без опасений обжечься и использовать на открытых верандах. **Imageo** Real Candle – это настоящая восковая свеча со встроенным, меняющим цвет, светодиодом на батарее. Набор **Imageo** TeaLight 6 состоит из 6 мерцающих ламп. **Imageo** AquaLight – миниатюрная нетонущая лампа для ванной и бассейна.

**Сифоны SodaStream от компании «Хоум Сода»**

На российском рынке представлены четыре модели сифонов для изготовления газированных напитков: Stream, Genesis, Pure, Penguin. Последняя модель, Penguin, – премиальная. Этот сифон украсит любую кухню или гостиную. К сифону прилагаются два стеклянных графина (по 0,7 л). Конструкция Penguin позволяет автоматически закреплять и вынимать бутылки из аппарата.

**Чайник MW 1003 от Maxwell**

Корпус чайника MW 1003 (2000 Вт) со скрытым нагревательным элементом выполнен из нержавеющей стали. Прибор рассчитан на 1,8 л воды, обладает световым индикатором работы и функцией автоотключения, легко поворачивается на 360 °C. Несомненным достоинством этой модели является съемный фильтр, который способен очистить воду от вредных примесей.

**Набор для лепки пельменей от Tupperware**

Набор Tupperware состоит из пельменницы с 40 ячейками, мерной ложки для начинки, охлаждающего лотка (3 л), скалки и подложки для теста. Пельменница, изготовленная из высококачественного полимера, благодаря прорезиненным ножкам не скользит по столу. В зависимости от вида теста скалку можно наполнить горячей или холодной водой, и тесто не будет к ней прилипать. Подложка с особой поверхностью и разметкой позволяет раскатывать одинаковые по размеру пласты теста.

# Секреты молочной кухни

В год россиянин выпивает и съедает до 250 кг молока и приготовленных из него продуктов. Но как разобраться, все ли молоко полезно?

## Факты

Коровье молоко содержит все необходимые организму вещества (белки, жиры, углеводы, минеральные соли), которые находятся в оптимальном соотношении и легко усваиваются. Кроме того, в молоке есть ферменты, гормоны, микроэлементы, а также более 20 витаминов.

Открытый пакет «живого» молока должен храниться в холодильнике не более 3 суток. Если молоко не киснет и не створаживается, значит, после обработки в нем не осталось молочнокислой микрофлоры – такое молоко считается «мертвым» и не несет никакой пользы.

500 мл молока покрывает 1/3 суточной потребности человека в животном белке.

250 мл молока содержат 300 мг кальция – столько же кальция в 7 сардинах (с костями), 3 стаканах арахиса или 4 стаканах черной фасоли.

Сохраняются ли при обработке молочных продуктов полезные компоненты, мы узнали у эксперта – главного технолога молочных продуктов бренда «Искренне Ваш» Татьяны Подкорытовой:

– К сожалению, многие при покупке молока не обращают внимания на информацию о технологии его приготовления. В процессе стерилизации молоко доводится до температуры свыше 100 °С с временной выдержкой и охлаждается. При такой обработке убиваются все микроорганизмы – как вредные, так и полезные, происходит распад витаминов, жиры и белки переходят в другие формы. Молоко становится «мертвым». Неудивительно, что такое молоко хранится до шести месяцев. В нем просто нечему портиться. При пастеризации же молоко доводится до температуры максимум 85 °С, а затем мгновенно охлаждается – все полезные микроорганизмы, кальций и витамины сохраняются.

Если на упаковке написано «молоко восстановленное», значит, с помощью специальных технологий сухое молоко восстанавливали водой.

Надпись «молоко нормализованное» означает, что массовая доля жира регулировалась. Нормальная природная жирность коровьего молока 3,4–6%, она зависит от того, что корова ест и каково ее состояние, а также от времени года и других факторов. При производстве молока пониженной жирности (1,5–2,5%) его не разводят водой, как думают многие потребители, а отбирают лишнюю жировую фракцию с помощью сепараторов. При этом продукт практически не теряет биологической ценности, количество минеральных солей и витаминов в нем не меняется.

Понятно, что молочные продукты с длительными сроками хранения – наиболее удобный для торговли товар. Но стоит ли покупателям поддерживать продавцов материально в ущерб своему здоровью? К счастью, в нашей стране есть еще производители, которые заботятся о здоровом будущем нации и предлагают натуральные «живые» молочные продукты. Основа основ здесь – качество сырья. Кефир, творог, ряженка, сметана, йогурты бренда «Искренне Ваш» изготавливаются из молока коров с собственной фермы, которая находится в экологически чистом районе Тверской области. Буренки были специально завезены туда из Голландии. Ценность их молока – в повышенном содержании белка, что обеспечивает получение молочных продуктов высшего качества.

В пастеризованных молочных продуктах «Искренне Ваш» сохраняются все полезные вещества. По международной классификации они заслуженно относятся к продуктам органического происхождения, так как строжайший контроль за их качеством осуществляется на всех этапах – от выращивания кормов и условий содержания животных до фасовки в экологичную упаковку.

Давайте заботиться о своем здоровье и здоровье наших детей и употреблять только натуральные молочные продукты!

фото: © Издательский дом «Бонниер Паблишинг»; опубликовано на правах рекламы

# Сдать под ключ

Время в предпраздничные дни слишком дорого, чтобы тратить его на тщетные попытки открыть консервы. Мы собрали все открывалки, которые нашли на редакционной кухне и дома, и попытались найти идеальный ключ к банке

**Консервный нож с лезвием**

**Да**, нож открывает чисто – без заусенцев и металлической стружки. По крышке двигается легко. При необходимости его можно снять и поставить снова – результат будет одинаково хорош.

**Но** нечем подцепить открытую крышку, поэтому испачканные пальцы гарантированы; пружина не слишком долговечна; нет «ключа» для открывания стеклянных банок и бутылок.

**Консервный нож One Touch от Polaris**

**Да**, одно нажатие на кнопку – и нож, пройдя по всему диаметру крышки, чисто и аккуратно открыл банку. Прибор с магнитным держателем подходит для всех крышек. Не оставляет острых углов, зазубрин и металлической стружки. Банку не нужно держать руками. Разные модели работают от двух батареек или от аккумулятора.

**Но** нет индикатора ресурса батареек и «ключа» для открывания стеклянных банок и бутылок; крышка срезается без остатка, и овощные и фруктовые консервы расплескиваются.

**Нож с режущим колесиком**

**Да**, нож оснащен «ключом» для открывания стеклянных банок и бутылок, кроме того, его можно закрепить на кронштейне или крючке.

**Но** это один из самых непредсказуемых в работе ножей. Встречаются полностью профнепригодные экземпляры, хотя есть и долгожители, любимцы хозяев. Основные проблемы – холостое прокручивание и плохой захват кромки банки.

**Классическая открывалка для банок и бутылок**

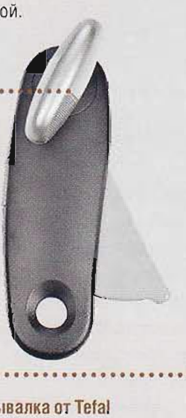
**Да**, в принципе, классику никто не отменял, если она прошла испытание не одним застольем.

**Но** эта открывалка – просто диверсия против отечественного производителя: нож погнулся после первого же использования. И еще, не покупайте классические ножи с заостренной ручкой, так как привычный удар по ней ладонью может закончиться травмой.

**Консервный нож от Fackelmann**

**Да**, этот универсальный нож, один из немногих, полностью изготовлен из никелированной стали. В наличии – специальный зубец для бутылок и стеклянных банок. Прост и неприхотлив в обслуживании и уходе.

**Но** ножу поддаются не все банки; при частом использовании зубцы вращающегося механизма достаточно быстро стираются. Нож явно не дамский, потому что для открытия банки требуется довольно большое усилие.



**Нож-открывалка «Золотой ключик» от «Жар-Птицы»**

**Да**, нож удобный, открывший не один десяток банок, не оставляет заусенцев и неровностей на поверхности банки. После открытия удерживает ее, а при нажатии на кнопку «отпускает». Рабочие ножи из нержавеющей стали. Открывалка удобна для правшей и левшей, ее можно закрепить на кронштейне или крючке.

**Но** нет «ключа» для стеклянных банок и бутылок.

**Консервный нож от Tupperware**

**Да**, он не оставляет острых краев ни на банке, ни на крышке и подходит для банок практически любого диаметра. При помощи специального зажима крышку можно снять, не испачкав пальцев. Этим эргономичным ножом даже самая субтильная барышня с легкостью откроет любую банку. Подходит для правшей и левшей. Среди прочих плюсов: специальный механизм, приводящий нож в действие, не ржавеет.

**Но** нет «ключа» для открывания стеклянных банок и бутылок; нет возможности повесить этот полезный аксессуар на стену.

**Электрооткрывалка от Tefal**

**Да**, открывалка с магнитным держателем крышек, работающая от сети, незаменимая вещь для ресторанов, кафе и больших семей. Встроенная электроножеточка с двумя разъемами под два угла заточки. Прибор снабжен системой безопасности: электрооткрывалка включается только при нажатой ручке-держателе ножа.

**Но** подходит не для всех банок; не снимает кромку крышки; нет «ключа» для открывания стеклянных банок и бутылок.

фото: Игорь Саякин

# Новости компаний

## Молоко пришло

Молочные продукты «Искренне Ваш» появились на прилавках супермаркетов «Виктория» и «Глобус Гурмэ». Особой популярностью пользуется «Молоко отборное»: оно не подвергается нормализации по жиру и имеет повышенное содержание белка, что особенно важно для детей.

## Зимний чай

Британская компания Newby Teas приготовила новогодний сюрприз ценителям чая – чай «Рождественский» в банке, украшенной зимним сюжетом и изображением тигра, символа 2010 года. Традиционно для Newby основу купажа составляет высококачественный черный и зеленый чай с добавлением приятных нот апельсиновой цедры и какао, оттененных лепестками цветов. Чай медового цвета с легкими ароматами апельсина, шоколада и имбиря, с мягким послевкусием – лучший для зимнего вечера.

## «Ромео» и «Джульетта»

Crème Bonjour представляет два новых оригинальных вкуса. Возбуждающий аппетит пикантный, но не острый творожный крем «Ромео» с жареным чесноком не имеет резкого запаха. Он станет идеальным дополнением к хрустящим тостам, изящным канапе, свежим овощам и другим закускам. Чеснок укрепит иммунитет и вернет силы. А сладкий творожный крем от Crème Bonjour «Джульетта» порадует вас за завтраком или вечерним чаем. Инжир, входящий в его состав, богат антиоксидантами, а значит, помогает заботиться о поддержании красоты и молодости. Все продукты линии Crème Bonjour созданы на основе натурального творога, обладают пониженной жирностью (до 27%) и имеют нежную консистенцию.

## Браво, Бордо!

30 октября 2009 года в гостинице «Ритц Карлтон» в Москве прошла презентация гида «Любимое Бордо. Выбор 2009», созданного по инициативе Межпрофессионального комитета вин Бордо (CIVB). В гид, изданный для российского покупателя, вошли 88 лучших образцов бордоских вин в ценовой категории от 350 до 1200 рублей, отобранных путем слепой дегустации профессиональным жюри. Гости – импортеры, дистрибьюторы, сомелье, рестораторы, представители крупнейших сетевых и розничных магазинов и винных бутиков – смогли продегустировать вина, вошедшие в гид, и оценить их сочетание с разнообразными блюдами роскошного буфета от «Ритц Карлтон». Также в рамках презентации прошел мастер-класс, посвященный сочетаниям блюд традиционной русской кухни и вин Бордо.

## Силы природы

На российском рынке появилось два новых продукта под финской торговой маркой Nordic – овсяные галеты с медом и с брусникой (36% – хлопья цельных овсяных зерен и отрубей, 4% – сушеная брусника или мед). Овес, выращенный на экологически чистой скандинавской почве, ценен высоким содержанием клетчатки, качественными белками и растительными жирами, а также оптимальным балансом питательных веществ. Продукт не содержит куриные яйца, молоко и генетически модифицированные ингредиенты (ГМО). Галеты Nordic с брусникой подходят для вегетарианского питания, а также могут быть рекомендованы соблюдающим пост. Сегодня их можно купить в торговой сети «Ашан», но в ближайшее время они появятся и в других магазинах Москвы.

## Живая вода

Пить воду – жизненная необходимость, без всяких преувеличений. И лучше рекомендованную врачом минеральную, из природных источников. На высоте 1600 метров над уровнем моря, на склоне горы Казбек вблизи Кармадонского ущелья, есть две скважины, дающие полезнейшие кармадонские воды. Они богаты бором, необходимым для роста и укрепления костных тканей, и йодом, без которого невозможны лечение и профилактика заболеваний щитовидной железы. А еще кармадонская вода помогает при гастрите, заболеваниях желчного пузыря, желудочно-кишечного тракта, а у больных сахарным диабетом снижает уровень сахара в крови.

## Чисто классика

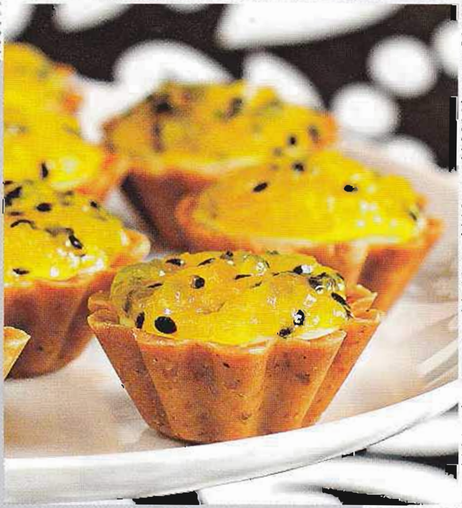
Семейство напитков «Парламент» пополнилось новым продуктом – водкой «Парламент Новая Классика». Она приготовлена по классическому рецепту с использованием технологии очистки ФИТО, в основе которой естественная способность растительного белка связывать и выводить из жидкости токсичные примеси. В водочный купаж добавляют отвар злаков, тем самым запускается процесс поглощения растительным белком вредных примесей и образовавшийся осадок удаляется. Благодаря ФИТО очистке «Парламент Новая Классика» обладает мягким вкусом и чистым ароматом.

Мы продолжаем знакомить вас с самыми интересными гастрономическими блогами рунета. Прекрасно пишущих и отлично фотографирующих блогеров теперь так много, что мы и сами немножко теряемся. Впрочем, перед Новым годом в первую очередь хочется чего-то нарядного и праздничного

## laperla-foto.livejournal.com

**автор – Юлия Атаева, домохозяйка**

«Для меня всегда было важно не только прочитать рецепт, но и увидеть, как блюдо должно выглядеть. В Интернете я обнаружила кулинарные сайты и блоги, в которых разные люди делились идеями и выкладывали фотографии. Мне захотелось научиться не только лучше готовить, но и фотографировать – и я открыла свой блог. Я ищу интересные, не слишком сложные, порой необычные рецепты, готовлю, пробую, фотографирую, кормлю домашних и, если было вкусно, размещаю рецепт с комментариями и указанием источника. Я русская, а мой муж армянин, и у меня дружная, с огромным количеством родственников семья. Поначалу родные были довольно консервативны, предпочитали простую еду: мясо, овощи, хлеб... Но теперь с удовольствием принимают мои кулинарные эксперименты Особенно выпечку, сладкое, десерты. Муж готовит разве что по праздникам – в основном мясо, но всегда готов мне помочь. С пониманием относится к тому, что я сначала фотографирую приготовленное блюдо, а потом уже зову к столу. Я делала эти мини-тарты много раз, это очень легко. Оригинальный португальский рецепт Tarte de Limao (с лимоном) опубликовала Снежная на форуме www good-cook.ru, но я его сделала по-своему».



### Мини-тарты с маракуйей

Для основы измельчить 150 г сдобного сухого печенья. 150 г грецких орехов тоже измельчить (одну половину смолоть тонко, вторую – крупно). Смешать печенье и все орехи со 125 г размягченного сливочного масла. Разделить получившуюся массу на 12 частей и выложить в силиконовые формочки диаметром 6–8 см, распределить по дну и бортикам, хорошенько уплотнить. Для начинки взбить в густую пену 250 г сливок жирностью 35%, добавить 0,5 банки сгущенного молока и 50–70 мл сока маракуйи с мякотью (можно готового замороженного), перемешать. Выложить начинку в формочки с основой, выпекать в разогретой до 180 °С духовке 8 мин. Остудить, поставить в холодильник. Для желе вынуть мякоть 3 свежих плодов маракуйи вместе с косточками. 5 г желатина замочить в 100 мл холодной воды, затем прогреть на водяной бане до растворения, добавить мякоть маракуйи и сахар по вкусу, перемешать. Поставить желе в холодильник, иногда перемешивать вилкой. Когда желе начнет застывать, разложить его по пирожным. Тарты будут готовы через 12 ч.

## http://nevkusno.ru/item/6421

Прочитали рецепт мини-тартов? И у вас возник законный вопрос: что это за замороженная мякоть маракуйи и где ее берут? В комментариях к рецепту laperla-foto дала эту ссылку на интернет-магазин, любимый и редакцией «Гастронома», уж не сочтите за рекламу. Пакетик мякоти маракуйи 100% натуральной C.I.Solo-E, быстрозамороженной, весом 100 г стоит там 39 рублей. Правда, нужно заказать товара на 1500 рублей и заплатить за доставку.

## clareskitchen.wordpress.com

Клэр Ричардс (Clare Richards) живет в теплых краях (Квинсленд, Австралия) и очень интересно пишет о тропической кухне. У нее скоро выйдет книжка Tropical Cuisine: Cooking in Clare's Kitchen, и помимо прочих в нее войдет рецепт, опубликованный в блоге. Это салат из свежей папайи, сваренного на пару сладкого картофеля и маракуйи. Клэр утверждает, что лучшего завтрака и придумать невозможно – при небольшом количестве калорий он дает чувство сытости и уйму энергии. Картофель она варит с вечера и маринует в лаймовом соке, а утром нарезает папайю или манго, смешивает с картофелем и маракуйей.

## sweetpaul.typepad.com/my_weblog

Пол Лоу (Paul Lowe) родился в Осло, но несколько лет назад вслед за любовью переехал в Нью-Йорк. Он известный фудстилист, выпустил уже 12 книг и при этом педантично продолжает обновлять свой необыкновенно дизайнерский блог. Каждый понедельник он выкладывает новый рецепт, а каждую пятницу – новую идею оформления стола или блюда. Так появилась в блоге и запеченная в духовке курица с глазировкой из маракуйи. Перед тем как запекать птицу, он быстро обжаривает в сливочном масле целые луковицы шалота, картофелины и зубчики чеснока. Кладет овощи на противень, на них укладывает курицу, смазывает ее смесью 100 г мякоти маракуйи и 100 мл кленового сиропа с добавлением ложки абрикосового джема и запекает при 200 °С около 1,5 ч, смазывая глазировкой раз в 15 мин. Получается божественно!

Фото: Юлия Атаева

**Дорогие друзья!**

**С 1 сентября 2009 года открыта подписка на 2010 год. Оформив подписку до 15 ноября 2009 года, вы сможете получать журнал с первого номера. Минимальный срок подписки 1 месяц.**

**Подписка на журналы в любом отделении связи или через подписные агентства:**

**1. Объединенный каталог «Пресса России» и Каталог Агентства «Роспечать»**
**Подписные индексы:**
Гастрономъ – 44141, 44140
Школа гастронома – 83273, 84854
Коллекция рецептов – 36979, 45732
Садовник – 46505, 20218
Ручная работа – 18131, 18546

**2. Каталог российской прессы ПОЧТА РОССИИ**
Подписные индексы:
Гастрономъ – 99378, 12598
Школа гастронома – 11308, 12599
Коллекция рецептов – 24651, 79159
Садовник – 24324, 63427
Ручная работа – 24323, 12439

**3. Интер-Почта-2003**
тел.: (495) 500-0060, 225-67-65

**4. Вся пресса,** тел.: (495) 787-3445

**5. ИЧУП «РЭМ-Инфо»:**
каталог «Белпочта», г. Минск,
тел.: (10375-17) 291-9891
Подписные индексы:
Гастрономъ – 44141
Школа гастронома – 81158
Коллекция рецептов – 36979
Садовник – 46345
Ручная работа – 00142

**6. Подписное агентство KSS,** г. Киев, тел.: (10380-44) 585-8080

**7. Урал-Пресс,** Россия,
тел.: (495) 789-8636, (343)262-6543

**Для оформления редакционной подписки**

**1. Заполните платежный документ и оплатите его через любое отделение Сбербанка. Оплатив извещение до 15-го числа текущего месяца, вы сможете получать журнал со следующего месяца.**
**2. Разборчиво укажите фамилию, адрес (с почтовым индексом) и телефон подписчика.**
**3. В графе «кол-во месяцев» напротив выбранного журнала(ов) укажите количество месяцев.**
**4. В графе «сумма» укажите общую сумму за нужное количество журналов.**
**5. Отправьте копию оплаченной квитанции**
**по факсу:** (495) 725-1070 (доб. 5108),
**по адресу:** 125993, Москва, Волоколамское ш., д. 2,
**или e-mail:** podpiska@phbp.ru

**Без получения данной информации редакция не гарантирует отправку оплаченных журналов**

* Отправка журналов осуществляется простой бандеролью в течение трех дней с момента выхода журнала. Стоимость доставки включена в стоимость журнала
* Доставка курьером (только по Москве в пределах МКАД) осуществляется до почтового ящика в течение 7 дней со дня выхода издания (указание кода доступа в подъезд обязательно)

* В цену подписки не включена комиссия Сбербанка
* Стоимость доставки включена в стоимость журнала

- На наших сайтах www.gastromag.ru, www.sadovnikmag.ru, www.handmade.idvz.ru вы можете оформить редакционную подписку на наши журналы. Заказ на вышедшие номера временно прекращен.
- Подписка для юридических лиц оформляется на основании заявки и своевременной оплаты выставленного счета. Оформить заявку вы можете через сайт www.gastromag.ru, e-mail: podpiska@idvz.ru
- Подписка на журналы в других странах:

Перечислите на наш валютный счет необходимую сумму в долларах США:
**Beneficiary:** LLC "Bonnier Publications"
Vasiliy Petushkova Street, 8, Moscow, 125476, Russia
Beneficiary's bank: SBERBANK, TVERSKOYE BRANCH №7982, MOSCOW, RUSSIA, SWIFT CODE: SABR RU MM
Beneficiary's account: Acc №40702840038041019808

* Возможна оплата через Сбербанк в рублях по курсу на день оплаты

## ГАСТРОНОМЪ

Журнал выходит 1 раз в месяц.
**Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. - 110 руб.**
**Стоимость годовой подписки на 2010 г. - 1320 руб.**
**Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. - 99 руб.**
**Для Белоруссии, Эстонии - $8,50 за 1 месяц.**
**Для остальных стран - $11 за 1 месяц.**

## ШКОЛА ГАСТРОНОМА

Журнал выходит 2 раза в месяц.
**Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. - 99 руб.**
**Стоимость годовой подписки на 2010 г. - 1188 руб.**
**Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. - 99 руб.**
**Для Белоруссии, Эстонии - $10 за 1 месяц.**
**Для остальных стран - $14 за 1 месяц.**

## КОЛЛЕКЦИЯ РЕЦЕПТОВ

Журнал выходит 2 раза в месяц.
**Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. - 99 руб.**
**Стоимость годовой подписки на 2010 г. - 1188 руб.**
**Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. - 99 руб.**
**Для Белоруссии, Эстонии - $10 за 1 месяц.**
**Для остальных стран - $14 за 1 месяц.**

## Ручная Работа

Журнал выходит 2 раза в месяц.
**Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. - 110 руб.**
**Стоимость годовой подписки на 2010 г. - 1320 руб.**
**Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. - 110 руб.**
**Для Белоруссии, Эстонии - $10 за 1 месяц.**
**Для остальных стран - $14 за 1 месяц.**

## садовник

Журнал выходит 1 раз в месяц.
**Стоимость подписки на 1 месяц в 2010 г. - 88 руб.**
**Стоимость годовой подписки на 2010 г. - 1056 руб.**
**Стоимость подписки на 1 месяц в 2009 г. - 82,50 руб.**
**Для Белоруссии, Эстонии - $8 за 1 месяц.**
**Для остальных стран - $10,50 за 1 месяц.**

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 773301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810438040019808 в Сбербанк России ОАО г. Москва
Тверское ОСБ №7982

| Подписка на журнал | Кол-во месяцев | Сумма |
|---|---|---|
| Гастрономъ | | |
| Коллекция рецептов | | |
| Школа гастронома | | |
| Ручная работа | | |
| Садовник | | |

Итого к оплате ____________

Сумма платежа ____________ руб. ______ коп.
Сумма платы за услуги ____________ руб. ______ коп.
Итого: ____________ руб. ______ коп.

Кассир

Извещение

Получатель платежа: ООО «Бонниер Пабликейшенз»
ИНН 7733656928 КПП 773301001

Корр. сч. 30101810400000000225 БИК 044525225
Расч. сч. 40702810438040019808 в Сбербанк России ОАО г. Москва
Тверское ОСБ №7982

| Подписка на журнал | Кол-во месяцев | Сумма |
|---|---|---|
| Гастрономъ | | |
| Коллекция рецептов | | |
| Школа гастронома | | |
| Ручная работа | | |
| Садовник | | |

Итого к оплате ____________

Сумма платежа ____________ руб. ______ коп.
Сумма платы за услуги ____________ руб. ______ коп.
Итого: ____________ руб. ______ коп.

Кассир

текст: Сергей Синельников; фото: Игорь Савкин

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200 г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

С условиями приема указанной в платежном документе суммы, в т.ч. с суммой взимаемой платы за услуги банка, ознакомлен и согласен

« » 200 г.

(подпись плательщика)

Информация о плательщике:

(Ф.И.О., адрес плательщика)

Контактный телефон

Доставка: ☐ курьер ☐ простая бандероль

**Калкан** – рыба отряда камбалообразных, обитающая в Черном, Адриатическом морях и в восточной части Средиземного. Достигает длины 1 м и веса 10 кг. Плотное, нежирное белое мясо калкана с нежным вкусом подходит для самых разных способов приготовления. Например, турецкое блюдо kalkan tavasi готовят так: рыбное филе натирают перцем и солью, сбрызгивают лимонным соком, обваливают в муке и жарят в растительном масле.

**Каллалу** – популярный на Карибских островах, например, на Ямайке, в Тринидаде и Тобаго, суп или подливка из зелени с окрой (бамией), крабовым мясом, кокосовым молоком, ямсом и перцем чили. Главным компонентом блюда выступает листовая зелень каллалу. В зависимости от региона так называют молодые листья таро, ксантосомы, фитолакки, несколько видов амаранта и один из видов паслена.

**Каллен-скинк** – традиционный шотландский суп из копченой пикши, молока и картофеля, который придумали в Каллене – рыболовецкой деревушке на северо-восточном побережье страны. Его главная составляющая – копченая финдонская пикша, названная по имени расположенной около города Абердин рыболовецкой деревни Финдон, откуда ее издавна поставляли на рынки Великобритании. Пикшу обезглавливают, вынимают кости, слегка солят, провяливают 2–3 часа на свежем воздухе, а затем коптят. На Британских островах копченая финдонская пикша до сих пор остается любимым блюдом на завтрак, ее едят и как закуску, готовят из нее не только суп, но и всевозможные горячие блюда, которые чаще всего подают со сливочным соусом.

**Калорийность пищи** – энергетическая ценность продуктов или рационов питания, количество энергии, аккумулированное в пищевых веществах: жирах, белках и углеводах. Выражается в ккал/100 г (от лат. calor – «тепло»), в единицах СИ – в кДж/100 г. 1 г жиров выделяет 9,3 ккал, 1 г углеводов – 4,1 ккал, 1 г белков – 4,1 ккал. Для любителей выпить сообщим, что 1 г алкоголя дает 7 ккал. По данным ЕС, необходимое дневное количество ккал для женщин –1940, для мужчин – 2550.

Следующий номер выйдет 14 декабря

# Где купить

## Продукты и напитки

**Вино Domaine Huet Vouvray AOC Petillant Brut**
тел.: 775-1414,
www.fortwine.ru

**Молочные продукты «Искренне Ваш»**
SPAR, «Азбука вкуса», «Виктория», «Гастрономир», «Глобус Гурмэ», «Магнолия», «Седьмой континент», «Утконос»

**Молочные продукты «Мадам Му»**
Круглосуточный телефон для заказов: 781-20-90 и на сайте www.madam-mu.ru

**Натуральные продукты от экофермы «Горчичная поляна» (свинина, колбасы и сосиски, овощи)**
тел.: 8 (906) 092-8246,
интернет-магазин www.gor-polyana.ru

**Словацкие вина Elesko**
«12 месяцев», «Галерея градусов», «ГУМ», «Карусель», «Коллекция вин» «Перекресток», доставка на дом через информационный портал www.vino.ru
и по тел.: 223-0675, 223-0676, 223-0677

**Французские игристые вина (креманы) от Московского коньячного завода «КиН»**
Фирменный магазин «КиН», Ленинградское ш., 67, тел.: 458-4231, винный погребок «Жуковка Плаза», Московская обл., д. Жуковка, Рублево-Успенское ш.,186, «Вино и сигары», Ленинский пр-т, 3, «Собрание раритетов», ул. Краснопролетарская, 8, стр. 1, Санкт-Петербург, «Собрание раритетов», Лиговский пр-т, 9/31

**Чай Newby**
«Азбука вкуса», «Алые паруса», «Глобус гурмэ», Мегацентр «Италия», «Седьмой континент», «Перекресток», «Стокманн», www.newbyteas.ru

## Посуда и аксессуары

**Аэрогриль Hotter**
Сеть магазинов «Семь холмов», www.msk.hotter.ru
Телефон горячей линии: 250-3506, 250-3253

**Набор для лепки пельменей и консервный нож от Tupperware**
единый справочный
тел.: 8-800-200-6000,
www.tupperware.ru

**Нож-открывалка «Золотой ключик» от «Жар-Птицы»**
Электродный пр-д, 6, оф. 36,
тел.: 672-7743, 672-7103, 672-7136,
www.fire-bird.ru

**Столовая посуда ручной работы Nachtmann из стекла**
«ГУМ», Красная площадь, 3, 3-й эт., 1-я линия, секция 251, «Дом фарфора», Ленинский пр-т, 36, ул. 1-я Тверская-Ямская, 17, и Химки, Ленинградское ш., МТК «Гранд», 1-й эт., «Подарки для Вас», Ленинский пр-т, 3, «Вильямс и Оливер», Кутузовский пр-т, 48, ТЦ «Времена года», цокольный этаж, и Барвиха, 85, ТЦ «Дрим Хаус», магазин «Хорошее вино и посуда», ул. Нижегородская, 29-33
Официальный дистрибьютор «ДП-Трейд», ул. Нижегородская, 29-33, тел.: 937-9460,
www-dp-trade.ru

## Где побывать

**DeLuxe, магазин**
ул. Б. Грузинская, 42, тел.: 967-9460

**La Marée, бутик**
ул. Петровка, 28/2, стр. 1,
тел.: 694-0930, www.lamaree.ru

**Maison de Famille, салон-магазин**
Новинский бул., 8, ТЦ «Лотте Плаза», 5-й эт., тел.: 580-9843

**Scandinavia, ресторан**
М. Палашевский пер., 7,
тел.: 937-5630, www.scandinavia.ru

**Soho Rooms, клуб**
Саввинская наб., 12, стр. 8,
тел.: 988-7474

**Tapa de Comida, тапас-бар**
Трубная ул., 20/2, стр. 3,
тел.: 608-2007, www.tapasbar.ru

**«Акценты», салон**
пер. Сивцев Вражек, 4,
тел.: 203-1437, 203-3791,
www.akcenty.ru

**«Большой ресторан»**
ул. Петровка 3/6, тел.: 789-86-52

# Лучшие рецепты


### Салаты

| | |
|---|---|
| Салат из индейки с виноградом | 56 |
| Салат из тунца на багете | 52 |
| Салат с крабами и икрой | 42 |
| Теплый картофельный салат | 70 |
| Теплый луковый салат с мясом и орехами | 70 |

### Закуски

| | |
|---|---|
| Pa amb tomaquet (хлеб с помидорами) | 52 |
| Грибы-гриль с помидорами | 52 |
| Закусочный «Наполеон» с печенью трески, зубаткой и яблоками | 62 |
| Креветки, маринованные с лимоном | 52 |
| Оливки, жаренные с мятой и чили | 52 |
| Перец, фаршированный козьим сыром | 52 |
| Печеные маринованные перцы | 51 |
| Севиче из гребешков с грейпфрутом и помело | 21 |
| Тарталетки с козьим сыром и инжиром | 48 |
| Тортилья со шпинатом | 52 |
| Эскаливада из баклажанов и сладкого перца | 51 |

### Суп

| | |
|---|---|
| Креветочный биск | 106 |
| Сырный суп а-ля шарлот | 70 |

### Паста

| | |
|---|---|
| Паста, запеченная с брокколи и чесноком | 38 |
| Паста, запеченная с брынзой, базиликом и помидорами | 39 |
| Паста, запеченная с куриным филе и красным луком | 38 |
| Паста, запеченная с чили кон карне | 38 |
| Паста, запеченная с шампиньонами, зеленым луком и песто из петрушки | 38 |
| Спагеттини с мидиями и щучьей икрой | 22 |

### Мясо

| | |
|---|---|
| Запеченное каре телятины с грибами | 43 |
| «Корона» из бараньей корейки | 73 |
| Филе лося с черной смородиной | 46 |

### Птица

| | |
|---|---|
| Жареная куриная печенка в уйгурском стиле | 18 |
| Террин из куриной печенки со свининой | 79 |
| Фаршированная рождественская индейка | 36 |

### Рыба и морепродукты

| | |
|---|---|
| Белая фасоль с ракушками и копченой горбушей | 22 |
| Карельская форель, запеченная в соли, с овощами-гриль | 47 |
| Мидии в кукурузном кляре с соусом тартар | 25 |
| Мидии в раковинах с сельдереем трех видов и хересом | 22 |
| Судак с лангустинами, цикорием и спаржей | 44 |
| Трубач с грибами и говядиной | 26 |

### Выпечка и десерты

| | |
|---|---|
| Безе с шоколадом и лесными орехами | 75 |
| Горячее творожное суфле с вишнями и мороженым | 43 |
| Грушевый мусс под меренгами | 76 |
| Десерт «Кофе с молоком» | 70 |
| Домашний «Наполеон» с заварным масляным кремом | 61 |
| Карамельный пудинг | 48 |
| Классическое тесто для «Наполеона» | 60 |
| Клубничный «Стелка-растрепка» | 64 |
| Кокосовые меренги | 76 |
| Пирожное с безе | 74 |
| Рождественское полено | 79 |
| Хлеб бездрожжевой ржаной на закваске | 86 |

### Напитки

| | |
|---|---|
| Глёгг | 45 |
| Коктейли для больших компаний | 82-83 |

# Минутное дело

Опытные кулинары часто говорят об интуиции повара и о своей нелюбви готовить по рецептам. И все-таки иногда указаниям нужно следовать строго – особенно в том, что касается времени. Альтернативой обычному таймеру могут стать элегантные песочные часы

Производители комплекта Triple (Apollo, Великобритания) уточняют: он предназначен для заваривания разных сортов чая. Однако песочные часы на 3, 4 и 5 минут пригодятся не только ценителям этого напитка. С их помощью наконец-то удастся получить яйца именно той консистенции, которая требуется: ровно три минуты варятся яйца всмятку, четыре – в мешочек, а через пять минут у вас будут умеренно крутые желток и белок. Идем дальше: мясной стейк, если он должен быть rare, то есть с кровью, обжаривается на сковороде по три минуты с каждой стороны. А стейк из семги – по четыре. Три минуты – ни больше ни меньше – варятся домашняя яичная лапша и тонкие спагетти капеллини. В общем-то простая арифметика – главное, чтобы под рукой был полезный кухонный аксессуар.

**Яйца-пашот** – еще одно блюдо, за приготовлением которого лучше следить по часам. Половник смажьте оливковым маслом, разбейте в него яйцо и опустите в слабокипящую воду, добавив в нее белый винный уксус и соль. Как только яйцо схватится, аккуратно выньте половник и варите яйцо строго 4 минуты. Ровно 5 минут готовятся яйца, «завернутые» в пищевую пленку (пленкой выстелить чашку, смазать маслом, вбить яйцо, завязать края ниткой, как мешочек). Яйца-пашот хорошо подавать с ароматным маслом. Наш выпускающий редактор Татьяна Олефиренко делает его с добавлением петрушки, тимьяна или тархуна. Растапливает в сотейнике соленое сливочное масло, кладет зелень и готовит 3 минуты на маленьком огне, пока не появится пряный запах.

фото: Игорь Савкин

CIVB
CONSEIL INTERPROFESSIONNEL
DU VIN DE BORDEAUX
www.bordeaux.com

Выбор 2009
ЛЮБИМОЕ
БОРДО
www.bordeaux.com

**Фотоматериалы предоставлены:**

**CIVB**

ООО "БОННИЕР ПАБЛИКЕЙШЕНЗ"

Кампания организована
при финансовой поддержке
Европейского Союза

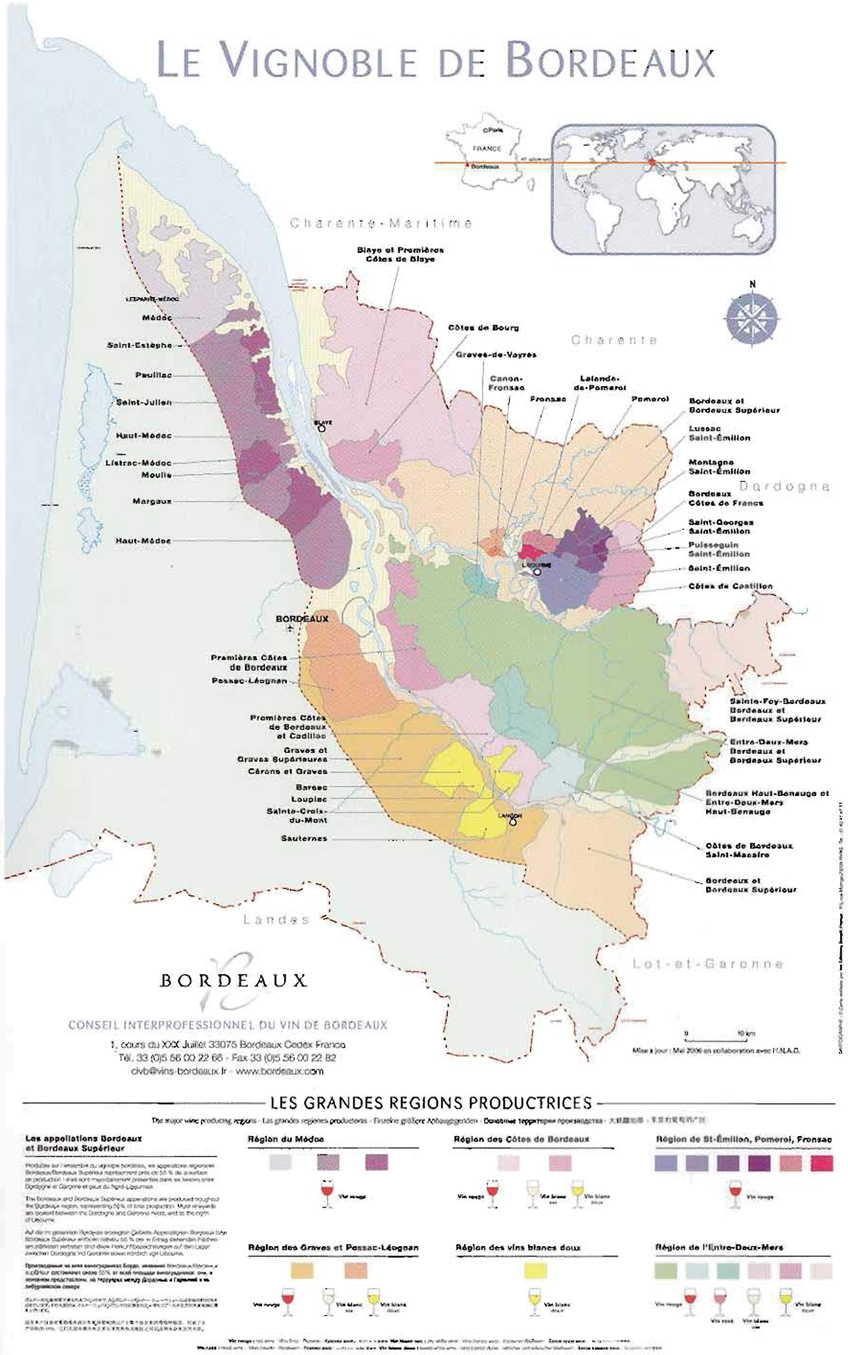
BORDEAUX

Выбор 2009
ЛЮБИМОЕ
БОРДО
www.bordeaux.com

# Любимое Бордо

# 2009 выбор

BORDEAUX



# Содержание


| | |
|---|---|
| Бордо – вина на все случаи жизни | 4 |
| Наше жюри | 10 |
| Как правильно читать этикетку | 14 |
| На каждый день | 16 |
| Для отдыха | 24 |
| В кругу друзей | 32 |
| Для особых случаев | 40 |
| Список поставщиков | 48 |

Выбор 2009
ЛЮБИМОЕ
БОРДО
www.bordeaux.com

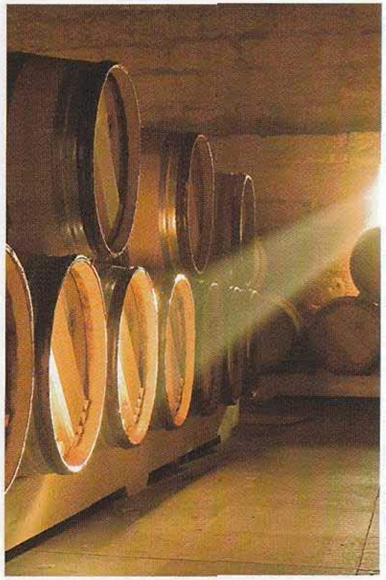
# Вина из Бордо: изысканность, качество и наслаждение

Предлагаем вашему вниманию подборку замечательных вин Бордо средней ценовой категории, которые были отобраны экспертами на слепой дегустации.

Помимо знаменитых красных вин, в Бордо производятся белые, розовые вина, кларет, а также сладкие и игристые вина. Вино следует выбирать в зависимости от события, к которому вы готовитесь. Вы устраиваете романтический ужин при свечах, дружескую вечеринку или просто собираетесь отдохнуть, насладиться хорошим напитком и послушать любимую музыку? Вина Бордо – именно то, что вам нужно.

## Бордо древний, Бордо современный

Бордо – это не только крупнейший винодельческий регион, но и большой красивый город на берегах Гаронны, входящий в список объектов мирового наследия ЮНЕСКО, живой свидетель истории Франции и истории французского виноделия. В городе Бордо у вас будет масса возможностей отдохнуть, развлечься и заняться шопингом. Великое множество гастроно-



мических ресторанов, винные бары, парки, музеи, уютные пешеходные улицы и суперсовременная городская транспортная система, одна из лучших во Франции, маленькие затейливые и живописные магазинчики и крупные торговые центры – все к вашим услугам.

Путешествовать по винодельческому региону Бордо лучше на машине – дороги здесь прекрасные. Непременно посетите Медок, «срединную землю», славящуюся замечательными винными шато (они часто открыты для посещений). Вы сможете полюбоваться маленькими деревушками и речными портами, посетить расположенный на правом берегу Гаронны живописный городок Сент-Эмильон и одноименный винодельческий субрегион. Вам не миновать субрегиона Антр-де-Мер (что означает «меж двух морей», хотя



речь идет о двух больших реках – Гаронне и Исль), где виноградники растут на невысоких пологих холмах.

Вы сможете насладиться прекрасными ландшафтами, познакомиться с традициями региона Бордо, проникнуться духом столь древнего и в то же время столь современного города Бордо и многое узнать о самых знаменитых в мире винах.

## Бордо: обучение через удовольствие

Что может быть приятнее неторопливых ознакомительных дегустаций бордоских вин в самом Бордо? Специальная Школа вина предлагает различные программы – от обучающих дегустаций и лекций до экскурсионных программ продолжительностью в несколько дней. Есть здесь и специальные курсы для женщин. Ведь бордоские вина – это не только мужской, но и женский бизнес, пример чему успешные хозяйства, возглавляемые энергичными женщинами-виноделами.

## Бордо: вас ждут приятные сюрпризы

Регион Бордо так велик, что его площадь более чем вдвое превышает площадь всех винодельческих регионов Германии, вместе взятых. Разнообразие вкусов и ароматов бордоских вин обусловлено также и разнообразием почв. В регионе Бордо существует более пятидесяти апелласьонов (Appellations d'Origine Contrôlée, AOC), каждый из которых отличается уникальным сочетанием почвы, климата, экспозиции и сортов винограда и потому производит поистине уникальные вина.

Для красных и розовых вин виноделы используют несколько основных сортов винограда: в основном это каберне совиньон, мерло и каберне фран, реже мальбек, пти вердо и карменер. Для белых вин – совиньон блан и семийон. Бордоские вина традиционно ассамблированные, при этом каждый винодел ассамблирует каберне и мерло в разных пропорциях. Ассамбляж придает бордоским винам неповторимую изысканность.

## Бордо: мир ароматов

Белые сухие бордоские вина обладают свежим фруктовым ароматом с тонами грейпфрутов, зеленых яблок и цветов плодовых деревьев. Они особенно хороши с рыбой, морепродуктами и белым

мясом. Типичные вина: антр-де-мер (Entre-Deux-Mers AOC), бордо (Bordeaux AOC).
Розовые бордоские вина и клареты обладают очень приятным ароматом земляники и вишни, освежающим, слегка кисловатым вкусом. Они прекрасно сочетаются с салатами и сыром, но их можно пить и без гастрономического сопровождения. Типичные вина: бордо (Bordeaux AOC).
Красные бордоские вина – это нечто поистине необыкновенное! Они славятся по всему миру своим элегантным букетом с тонами черешни, чернослива и черной смородины, округлыми танинами и бархатистой, элегантной структурой, формирующейся в вине при выдержке в дубовых бочках. Красные бордо идеально подходят к мясным блюдам и сырам. Типичные вина: бордо (Bordeaux AOC), бордо суперьер (Bordeaux Supérieur AOC), медок (Médoc AOC), сент-эмильон (Saint-Emilion AOC).
Сладкие вина Бордо, такие как сотерн (Sauternes) и кадийяк (Cadillac), отличаются соблазнительным ароматом с тонами меда, акации и спелых желтых фруктов. Они особенно хороши с десертами и паштетом из гусиной печенки.

## Бордо – вино на любой вкус и на все случаи жизни

По-настоящему насладиться хорошим вином можно только тогда, когда оно подходит и к блюдам, и к ситуации.
Бордоские виноделы предлагают очень вкусные легкие напитки, словно специально созданные для приятного дружеского застолья, а также мягкое, бархатистое вино для отдыха и наслаждения. Среди бордоских вин можно подобрать сопровождение для каждодневных трапез, для семейных обедов и ужинов



и, конечно, для торжественных событий, требующих особых, совершенных и изысканных напитков.

## Бордо – лучший аперитив

Любое застолье, будничное или торжественное, всегда начинается с аперитива. Этот приятный обычай подавать перед началом основной трапезы освежающие напитки с несколькими пикантными закусками, сервированными небольшими, даже крошечными порциями (французы называют их amuse-bouche, буквально «забава для рта»), пришел к нам из Франции много лет назад и получил широкое распространение. Легкое и свежее бордо возбуждает аппетит и улучшает настроение, поэтому как нельзя лучше подходит для аперитивов. Под приятный напиток и изящную закуску так легко завязывается беседа!
Легкое, сухое белое бордо антр-де-мер (Entre-Deux-Mers AOC) идеально для этой цели. Его свежесть ощущается и в запахе, и во вкусе. Охлажденное бордо кларет (Bordeaux Clairet) также доставит массу удовольствия. Кроме того, в качестве аперитива французы часто пьют сладкое бордоское сент-круа-дю-мон (Sainte-Croix-du-Mont).
Хорошим началом будет свежее белое или розовое вино с фруктовой нотой. Вы можете подать совиньон блан (Sauvignon Blanc) с легкой закуской, например с помидорами черри, фаршированными козьим сыром, или какое-нибудь розовое бордо с ветчиной. Существует бессчетное количество комбинаций различных вин и блюд, и фантазия поваров и сомелье не знает границ.

Подавайте вино только в прозрачных бокалах, изысканный цвет хорошего вина уже создает радостное или торжественное настроение и вызывает аппетит. Наполняйте бокал до половины – нужно оставить место, чтобы раскрылись ароматы вина.

## Бордо – неисчерпаемое удовольствие на каждый день

Регион предлагает огромное количество разнообразных вин на каждый день, отличающихся выраженными фруктовыми нотами и хорошо сочетающихся с любыми блюдами.
Нет ничего лучше бордо, когда вы хотите насладиться доступными, но не банальными, вкусными, легкими винами, которые будут прекрасным сопровождением к пицце, пасте, простому бутерброду с сыром. Бордо превратит в праздничное блюдо даже

обычный гуляш или запеканку из мяса и овощей. Бордоские вина с приятной фруктовой ноткой великолепны на вкус даже с обычным ломтиком хлеба!
На каждый день хорошо подойдут красное бордо (Bordeaux) или бордо суперьер (Bordeaux Supérieur). Эти вина обладают всеми достоинствами бордоских вин и соответствуют непременному условию: вино на каждый день должно быть недорогим!

Бутылка вина быстро охладится в ведерке, наполненном льдом с добавлением холодной воды. Конечно, можно воспользоваться и морозильной камерой, но вы рискуете переохладить или даже заморозить ценный напиток. Согревать же вино, поданное к повседневной трапезе, лучше в бокалах. Просто подержите бокал в руках несколько минут.

## Бордо в кругу друзей

Для друзей – только самое лучшее, и пусть это будут бордоские вина, которые больше всего нравятся вам самому. К вашему фирменному блюду, поданному на непринужденной вечеринке, могут потребоваться и подойти самые разные напитки. В любом случае выбранное вино должно быть качественным, питким и непременно доставить удовольствие вашим гостям и близким. Самый простой выход – всегда иметь под рукой бутылочку хорошего бордо!
Вы уютно расположились, чтобы провести час-другой за дружеской беседой? Розовое бордо – именно то, что вам нужно. Красные вина из Медока (Médoc) или из Кот (Côtes), например кот-де-бур (Côtes de Bourg), хорошо подходят к блюдам домашней кухни. Свежее бодрящее белое вино, например, антр-де-мер (Entre-Deux-Mers), всегда доставит удовольствие в сочетании с легкими блюдами или пикантными закусками.

Ваши друзья непременно оценят вино, если оно подано при правильной температуре. Чтобы в полной мере оценить вкус белого или розового вина, его следует подавать на стол, охладив до температуры 8–10 °C. Вкус легких красных вин наилучшим образом раскрывается при температуре около 16 °C, мощных красных – при 18 °C.

## Бордо – это отдых и умиротворение

Мягкие, бархатистые вина Бордо помогут вам отдохнуть и расслабиться. Включите любимую музыку или фильм. Поставьте рядом с креслом бокал бордо и наслаждайтесь. Бордо вырвет вас из однообразия повседневной жизни и наполнит минуты отдыха своими мягкими, манящими ароматами.



Красные вина с правого берега, например, сент-эмильон (Saint-Emilion), кот-де-кастийон (Côtes de Castillon) или канон-фронсак (Canon-Fronsac), станут вам приятными спутниками. В этих винах прослеживаются сортовые особенности мерло (Merlot), для которых характерно присутствие тонов чернослива. Освежающие, первоклассные белые вина из Грава (Graves) также подходят для этой цели. В действительности любое бордоское вино благотворно влияет на настроение. Вы можете назвать это винотерапией!

В идеале хорошо бы всегда иметь под рукой подходящее вино для каждого случая. Однако при этом следует помнить нехитрые правила его хранения, и тогда ничто не помешает вам постоянно держать у себя дома широкий ассортимент бордоских вин прекрасного качества: для правильной выдержки вина его следует хранить в горизонтальном положении, в темном проветриваемом помещении без посторонних запахов, где поддерживаются постоянная температура (8–12 °C) и влажность (70%).

## Бордо для особых моментов

Как мы уже упоминали, бордоские вина подходят для самых разных, в том числе торжественных событий, будь то празднование дня рождения, свадьба или правительственный прием. Бордо не только украсит любой стол, но и станет ценным и стильным подарком для того, кто разбирается в винах. Особенно благородны вина Бордо, выдержанные в течение нескольких лет. Знаменитые классифицированные гран крю (grands crus classés) пользуются спросом во всем мире, и поэтому их высокая стоимость совершенно оправданна. Однако наряду с этими легендарными напитками есть много очень хороших недорогих вин шато. Вина из Сент-Эмильона (Saint-Emilion) и Помероля (Pomerol) отличаются чувственностью и открытостью, а вина из О-Медока (Haut-Médoc), Листрака (Listrac) или Сент-Эстефа (St-Estèphe) характеризуются большей мощью и насыщенностью, обычно они подлежат длительной выдержке. Украшением праздничного стола станет и сладкое белое бордо – сотерн или кадийяк.

Следует помнить, что для торжественных случаев красные вина можно подавать в красивых графинах. Это не только делает напиток более привлекательным, но и преследует еще одну важную цель – дать вину отстояться, чтобы в бокале оно было абсолютно чистым, поскольку осадок опустится на дно и плюс к этому вино успеет насытиться кислородом (что позволит раскрыться аромату). Переливание особенно полезно молодым винам, под воздействием кислорода в них проявляются яркие ароматы.

Чтобы помочь вам быстро найти «свое» бордо, мы разделили наш каталог на четыре темы: «На каждый день», «Для отдыха», «В кругу друзей» и «Для особых случаев». И для каждой оказии, иначе говоря, для любой жизненной ситуации, подобрали соответствующие вина.

# Наше жюри

## Юлиана Григорьева

Победитель II Российского конкурса сомелье 2001 г., Национального конкурса сомелье Trophée Ruinart 2002; сомелье Trophée 2002. Генеральный директор ССЭР (Союза сомелье и экспертов России) и Школы сомелье Wine People.

## Артур Саркисян

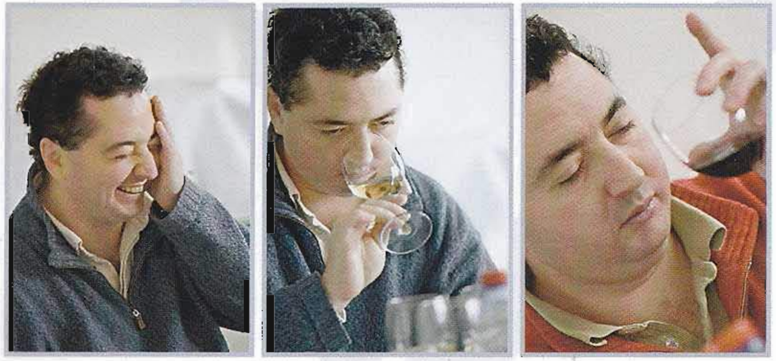
Соучредитель Союза сомелье и экспертов России, соучредитель компании-дистрибьютора винного оборудования «Эноматик-Рус», совладелец винного бутика «Ле-Сомелье». Шеф-сомелье ресторанов гостиницы «Золотое кольцо» при Управлении делами президента.

## Павел Боев

Преподаватель кулинарной студии «Гастрономъ». Работал поваром в Бирмингеме. Ранее был шеф-поваром первого в Москве ресторана органической кухни. Больше всего любит работать с овощами. Приверженец simple food.

## Влад Васюхин

Обозреватель журнала «Гастрономъ», автор нескольких книг, в том числе трех поэтических сборников, театрал, коллекционер, путешественник. Последний раз был в Бордо в мае прошлого года на празднике Bordeaux Fête le Vin, запомнившемся ему знакомством с баронессой Филиппиной де Ротшильд и ее вином.



## Игорь Сердюк

Куратор проекта Vinoteka.ru, заведующий сектором образовательной работы Всероссийского научно-исследовательского института пивоваренной, безалкогольной и винодельческой промышленности. Известный винный критик.

## Александр Ильин

Гастрономический журналист, редактор отдела рецептов журнала «Гастрономъ». Редактировал книги Джейми Оливера «Моя Италия», «Джейми дома», а также книгу Гордона Рамзи «Семейный обед в воскресенье и другие рецепты». В Бордо не был, однако любит вина этого региона и пьет их с удовольствием.

## Артемий Троицкий – звездный ценитель

Искусствовед, музыкальный критик, рок-журналист, теле- и радиоведущий, коллекционер живописи, организатор концертов и фестивалей – и это далеко не полный список того, чем занимается г-н Троицкий. Среди его званий – «Почетный гражданин Мемфиса» и «Почетный удмурт». Среди написанных им книг – «Back in the USSR. Подлинная история рока в России», «Тусовка. Что случилось с советским андеграундом», «Гремучие скелеты в шкафу».

# Как правильно читать этикетку

1

С 2000 года на всех бутылках Бордо требуется указывать слово «Бордо» следующим образом: Grand Vin de Bordeaux, Vin de Bordeaux или Bordeaux

2

Точное или стилизованное изображение соответствующего замка, имения, торгового знака или логотипа

3

Миллезим – год урожая

4

Название замка, владения или марки

5

Название наименования, контролируемого по месту происхождения (АОС)

6

Указание «Вино контролируемого наименования по месту происхождения»

7

Процентное содержание алкоголя

8

Объем бутылки в литрах или сантилитрах

9, 10, 11

Указание «розлито в бутылки во владении» (в районе, в замке или в зоне производства)

12

Идентификационный номер партии (может также маркироваться на капсуле или на контр-этикетке)

### Основа основ

Категория «на каждый день» в винной иерархии считается базовой. Речь идет о вине качественном, но не пафосном.

Бордоские вина этой категории всегда хорошо сбалансированы и отличаются выраженной приятной структурой. Лучше всего они подходят к простой домашней еде. Бордо – маленький праздник каждый день.

1

## Château Haut Maginet

*SC Vignobles Jolivet*
**Bordeaux**
**2007**
белое
*Sauvignon*
*Sémillon*
*Muscadelle*
**ООО «Форт»**

Золотистого цвета с зеленоватыми бликами вино обладает насыщенным фруктовым букетом ароматов, округлым гармоничным вкусом. Удачно дополнит блюда из жареной свинины с тушеной капустой.

2

## Château L'Oiseau

*Michel Ballarin-Proprietaire*
**Entre-deux-Mers**
**2006**
белое
*Sauvignon*
*Sémillon*
*Muscadelle*
**ООО «Виалко групп»**

Вино золотисто-желтого оттенка. Обладает характерным насыщенным фруктово-цветочным ароматом. Прекрасный аперитив.

Александр Ильин

Колоссальное преимущество бордоских вин перед прочими состоит в том, что они могут вытянуть не очень сложное блюдо на более высокий уровень. Скажем, простая картошка, поджаренная с тимьяном, теряет унылые черты гарнира и превращается в объект самостоятельного интереса – достаточно поставить рядом с тарелкой бокал с вином из Бордо. Главное, подавайте вино к ужину как можно чаще, не ищите повода. Такое вино, пусть даже не особенно дорогое, – хороший повод для гастрономического поиска.

3

## Malesan Bordeaux

*Castel-Frères*
**Bordeaux**
**2007**
белое
*Sauvignon*
*Sémillon*
**ООО «Кастель Малезан»**

Вино соломенного цвета, имеет насыщенный аромат с нотками ванили. Отлично подойдет к рыбным блюдам и дарам моря.

4

## Premius

*Yvon MAU*
**Bordeaux Clairet**
**2006**
розовое
*Cabernet Sauvignon 60%*
*Merlot 40%*
**ООО «Алианта групп»**

Аромат красных фруктов, кожи, ванили, кофе и белой хлебной корки, полный и бархатный, сильный и гармоничный. Это вино можно подавать как к рыбе, так и к мясу.

5

## Château de Parenchère

*Château de Parenchère Propriétaire*
**Bordeaux**
**2006**
розовое
*Merlot 50%*
*Cabernet Franc 30%*
*Cabernet Sauvignon 20%*
**ООО «Лудинг»**

Вино обладает чистым розовым цветом с ярким ароматом клубники, вишни и смородины. Послевкусие длительное и слегка танинное. Рекомендуется подавать к салатам, рыбным блюдам и фруктам.

6

## Château Haut Maginet

*SC Vignobles Jolivet*
**Bordeaux**
**2005**
красное
*Merlot*
*Cabernet Sauvignon*
*Cabernet Franc*
**ООО «Форт»**

Вино рубинового цвета, обладает богатым букетом ароматов с нотками красных фруктов, округлым вкусом с бархатистыми танинами и приятным гармоничным послевкусием. Послужит прекрасным дополнением к блюдам из красного мяса или сырам.

7

## Château Haut Gay Comtes de Tastes

*Comtes de Tastes*
**Bordeaux Supérieur**
**2005**
красное
*Merlot*
*Cabernet Sauvignon*
*Cabernet Franc*
**ООО «Винтаж-М»**

Рубиновый цвет. В аромате преобладают нотки ванили, кедровых орешков и сладких красных фруктов. Гастрономические рекомендации: холодные мясные закуски, блюда из птицы, мясо-гриль.

## Château Pelourde

*Coman Thierry et Jean*
**Bordeaux**
**2005**
красное
*Cabernet Sauvignon*
*Cabernet Franc*
**ЗАО «ТД Арома»**

Вино обладает ягодно-фруктовым ароматом малины и черной смородины. Великолепно сопроводит жареное мясо и курицу.

## Saint-Vincent

*Maison André Quancard*
**Bordeaux**
**2005**
красное
*Merlot*
**ООО «Русьимпорт»**

Вино насыщенного гранатового цвета, мягкое и фруктовое. В аромате преобладают нотки спелого винограда, вишни и шоколада. Долгое и свежее послевкусие. Послужит хорошим дополнением к блюдам из дичи, приготовленному на гриле мясу и мягким сырам.

## Château Vernous

*SCEA Château Vernous*
**Médoc**
**2005**
красное
*Cabernet Sauvignon 60%*
*Merlot 36%*
*Malbec 4%*
**ЗАО «ТД Арома»**

Фруктовая экспрессия, округлая текстура. Мягкое и свежее послевкусие. Идеально дополнит блюда из жареной дичи или жареного мяса.

## Château Romefort

*Robert Giraud*
**Bordeaux**
**2006**
красное
*Merlot*
*Cabernet Sauvignon*
**ООО «Граф-трейдинг»**

Вино глубокого гранатового цвета. Хорошо сбалансированное с развитым фруктовым букетом и послевкусием. Сочетается с блюдами из красного и белого мяса, нежными сырами и макаронными изделиями.

## Château de la Cour d'Argent

*SCEA des Vignobles Barraud Denis*
**Bordeaux**
**2004**
красное
*Merlot 90%*
*Cabernet Sauvignon 5%*
*Cabernet Franc 5%*
**ООО «Казумян»**

Очень хороший аромат красных ягод (черешня). Мягкое ванильное послевкусие. Отлично дополнит блюда из жареного ягненка.

## Château Haut Peyruguet

*Mr. et Mme Jolivet*
**Bordeaux**
**2005**
красное
*Merlot 60%*
*Cabernet Sauvignon 20%*
*Cabernet Franc 20%*
**ООО «Лудинг»**

В элегантном букете превалируют ароматы спелых красных фруктов и ягод. Послевкусие шелковистое с мягкими натуральными танинами. Удачно дополнит блюда из красного мяса.

Влад Васюхин

Французы, как никто, знают толк в сочетании еды и вина. Особенность вин из Бордо в том, что благодаря их многообразию, можно найти подходящий напиток почти под любое блюдо. Бокал честного красного вина к стейку с зеленым салатом или к мясному паштету и сыру – по-моему, самое правильное решение для будничного ужина.

## Château Plagnac

*Cordier Mestrezat & Domaines*
**Médoc**
**2006**
красное
*Cabernet Sauvignon 70%*
*Merlot 30%*
**ЗАО «МБ Группа Импэкс»**

Цвет вина гранатовый. Аромат мягкий, виноградный и кедровый. Вкус легкий, с привкусом жареного хлеба. Отлично подойдет к мясным блюдам и дичи.

15

## Château Le Sanctuaire

*Vignobles Landier*
Bordeaux
2007
красное
*Merlot 90%*
*Cabernet Franc 10%*
**ЗАО «ТД Арома»**

Вино имеет насыщенный вкус с преобладанием нот красных фруктов, длительное и бархатное послевкусие. Послужит прекрасным дополнением к выдержанным сырам.

16

## Blason Timberlay Rouge

*Robert Giraud*
Bordeaux
2004
красное
*Merlot*
*Cabernet Sauvignon*
**ООО «Граф-трейдинг»**

Вино красивого гранатового цвета. Обладает великолепным ягодным ароматом с нотками ванили и карамели. Прекрасно сочетается с любыми мясными блюдами под несложным соусом.

Игорь Сердюк

Если приобретать Crus Classés по цене от 70 евро вам сейчас не позволяет бюджет, а разочароваться в бордо вы не хотите, то постарайтесь пересмотреть свое отношение к негоциантским винам. Лично на меня самое благоприятное впечатление из белых вин в последнее время производят именно марочные, а не замковые вина. Malesan, марка, перешедшая из рук Бернара Магре в группу Castel; Ginestet, один из самых стабильных винных брендов Бордо последнего десятилетия; наконец, Dourthe №1, вино, созданное под консультационным руководством Мишеля Роллана, – примерно так выглядит мой (неофициальный) пьедестал почета марочных вин.

17

## Château Maison Noble

*Interchais*
Bordeaux Supérieur
2005
красное
*Merlot*
*Cabernet Franc*
*Cabernet Sauvignon*
**ООО «Экспосервис»**

Гибкое на вкус и прекрасно сбалансированное вино со сладковатыми танинами. В продолжительном послевкусии пряные ноты. Послужит хорошим дополнением к пасте.

18

## Grand Bâteau Rouge

*Barrière-Frères*
Bordeaux
2006
красное
*Merlot 60%*
*Cabernet Sauvignon 40%*
**Simple**

Выразительный аромат спелых красных фруктов и специй. Гармоничное, привлекательное и относительно мощное вино с округлым фруктовым вкусом. Зрелые танины и пряное послевкусие. Лучше всего сочетается с горячими закусками, копченостями и колбасой.

19

## Tour de Mandelotte

*Compagnie Ginestet*
Médoc
2007
красное
*Merlot 100%*
**ООО «Лудинг»**

Довольно терпкое, с ощутимой кислинкой, малой танинностью. Присутствуют тона зеленого яблока. Рекомендуется подавать к мясным закускам, дичи, жареному мясу и сырам.

20

## Château Barrail des Prêtres

*Joseph Janouiex*
Bordeaux
2006
красное
*Merlot 100%*
**ЗАО «МБ Группа Импэкс»**

Цвет гранатовый. Аромат красных ягод, смеси специй и кофейных нот. Вкус гармоничный, обволакивающий, с мягкими танинами. Рекомендуется подавать к разнообразным мясным блюдам и пасте.

21

## Château Gillet

*Sovex Woltner*
Bordeaux
2006
красное
*Merlot 50%*
*Cabernet Sauvignon 40%*
*Cabernet Franc 10%*
**ЗАО «Мозель»**

Вино обладает глубоким гранатовым цветом и сложным фруктовым ароматом и мягким вкусом. Послужит гармоничной парой к нежной ветчине.

## Гвоздь программы на вечер

Приятное, легкое, гармоничное, освежающее – наверное, это первое, что приходит в голову, когда речь заходит о вине «для отдыха». Когда вы хотите расслабиться в одиночестве или отдохнуть в приятной компании близких друзей или домашних, эти вина будут не просто уместны, а необходимы. Они помогают пережить стресс, поднять настроение, прогнать усталость. Великолепный антидепрессант и гарантированное удовольствие.

22

**Château Maison Noble**

*Interchais*

**Entre-Deux-Mers**

**2006**

белое

*Muscadelle*

*Sauvignon*

*Sémillon*

**ООО «Экспосервис»**

Свежее бодрое вино с хорошей кислотностью и живым фруктовым ароматом. Идеально сочетается с дарами моря, рыбой и артишоками.

Артур Саркисян

Для меня, если говорить о французских винах, Бордо – это гигант, рядом с которым вряд ли кто-нибудь когда-нибудь сможет встать вровень. Для французского виноделия этот классический регион – безусловная точка отсчета. Здесь производятся и самые демократичные вина, и несомненные шедевры, и вместе они создают некий общий винный контекст; отталкиваясь от него, мы понимаем, что «хорошо», а что «плохо» в мире вина. И «хорошо» – это, конечно, прежде всего бордо.

## 23 Château Mylord

*Interchais*
**Entre-Deux-Mers**
**2006**
белое
*Muscadelle 40%*
*Sauvignon 30%*
*Sémillon 30%*
**ООО «Экспосервис»**

Светло-соломенный цвет с зеленоватым отливом. Аромат яркий, с тонами белой смородины, персика и желтого яблока. Вкус довольно полный, послевкусие с цитрусовой ноткой. Послужит прекрасным дополнением к блюдам из морской рыбы.

## 24 Château Haut Selve

*Leda*
**Graves**
**2006**
белое
*Sémillon 50%*
*Sauvignon 50%*
**ЗАО «МБ Группа Импэкс»**

Цвет вина бледно-желтый. Аромат с нотками сливочного масла, яблок, миндаля и свежеиспеченной сдобы. Вкус фруктово-минеральный, с тонами луговых трав и легкой кислинкой. Рекомендуется подавать к овощным салатам, рыбе под соусом.

Юлиана Григорьева

В винной карте любого ресторана высокой кухни вы обязательно увидите длинный список вин, произведенных в Бордо. Потому что, несмотря на всю свою сложность, они превосходно раскрываются в сочетании с хорошо приготовленной едой. С другой стороны, ни один уважаемый повар не начнет готовить ужин, не узнав, какого стиля вино будет к нему подано – и чем выше уровень ресторана, тем больше шансов, что будет подано именно бордо.

## 25 Château de Fontenille

*SC Château de Fontenille*
**Bordeaux**
**2006**
красное
**ООО «Форт»**

Прекрасно сбалансированное красное вино со вкусом красных ягод и мягкими шелковистыми танинами. Отлично подойдет к блюдам из жареной говядины.

## 26 Château Bel Air Perponcher

*Château Bel Air Perponcher*
**Bordeaux**
**2006**
красное
*Merlot 80%*
*Cabernet Franc 10%*
*Cabernet Sauvignon 10%*
**ООО «Уайтхолл»**

Вино обладает глубоким гранатовым цветом, ароматами спелых фруктов и черных ягод. Послужит прекрасным сопровождением для барбекю и шашлыков.

## 27 Château Saint-Florin

*Château Saint-Florin*
**Bordeaux**
**2006**
красное
*Merlot 60%*
*Cabernet Sauvignon 20%*
*Cabernet Franc 20%*
**ООО «Уайтхолл»**

Глубокий рубиновый цвет. В аромате присутствуют вишня и малина. Дополняют картину ноты специй. Нежный вкус с мягкими танинами. Свежее фруктовое послевкусие. Рекомендуется подавать к птичьей грудке, печени и ребрышкам жареного ягненка.

## 28 Château Le Cône

*SCEA Lepage-Mace*
**Bordeaux Supérieur**
**2006**
красное
*Merlot 95%*
*Cabernet Sauvignon 5%*
**ООО «Лудинг»**

Вино насыщенного красного цвета с пурпурными отблесками. Букет полон ароматов спелых красных фруктов, ягод и специй с доминантой нот малины и перца. Идеально подойдет к мясным закускам и блюдам из птицы.

## 29 Château Ferrande

*Castel-Frères*
**Graves**
**2004**
красное
*Cabernet Sauvignon 60%*
*Merlot 40%*
**ООО «Кастель Малезан»**

Вино насыщенного цвета, с запахом спелых фруктов и древесины, вкус сочный, изысканные ароматы. Мягко выраженные танины придают этому вину женский характер. Вино с долгим послевкусием. Отлично сопроводит утку и рыбу под соусом из красного вина.

## 30 Collection Pierre Jean

*Yvon MAU*
**Bordeaux Supérieur**
**2006**
красное
*Merlot 50%*
*Cabernet Sauvignon 40%*
*Cabernet Franc 10%*
**ООО «Центробалт»**

Вино вишневого цвета. В аромате присутствуют черные ягоды с винными нотами. Вино богатое, насыщенное, с приятным послевкусием. Будет отличным дополнением к блюдам на гриле.

## 31 Château Moulin de Bel-Air

*Robert Giraud*
**Médoc**
**2005**
красное
*Merlot*
*Cabernet Sauvignon*
**ООО «Граф-трейдинг»**

Бархатистое вино рубинового оттенка. Обладает деликатным букетом с пряными фруктовыми нотками и длительным, мягким послевкусием. Хорошо сочетается с неострыми сырами и блюдами из красного мяса.

## 32 Château Fontana

*Compagnie Ginestet*
**Bordeaux**
**2007**
красное
*Merlot 75%*
*Cabernet Sauvignon 15%*
*Cabernet Franc 10%*
**ООО «Лудинг»**

Вино обладает красивым насыщенным темно-рубиновым цветом. Яркий фруктово-ягодный аромат с нежными пряными оттенками. Послевкусие умеренно танинное. Рекомендуется подавать к жареному красному мясу и сырам.

## 33 Vieux Château Lamothe

*CC Vignobles Latorse*
**Bordeaux**
**2005**
красное
*Merlot 60%*
*Cabernet Franc 20%*
*Cabernet Sauvignon 20%*
**ООО «Казумян»**

Вино обладает глубоким рубиновым цветом, мягким вкусом спелых фруктов. Хорошо подойдет к блюдам из сибаса.

## 34 Château d'Arcins

*Castel-Frères*
**Haut-Médoc**
**2006**
красное
*Merlot 55%*
*Cabernet Sauvignon 45%*
**ООО «Кастель Малезан»**

На вкус вино мягкое и сочное, с ярко выраженным фруктовым характером, напоминающим черешню или лесную землянику. Идеальная пара к блюдам из жареного ягненка.

## 35 Château de Parenchère

*Château de Parenchère Propriétaire*
**Bordeaux Supérieur**
**2005**
красное
*Cabernet Sauvignon 50%*
*Merlot 45%*
*Malbec 5%*
**ООО «Лудинг»**

Вино обладает насыщенным пурпурным цветом, нежным ароматом малины с нотками черной смородины и спелыми фруктовыми оттенками во вкусе. Прекрасно сочетается с блюдами из красного мяса, дичи и птицы.

Александр Ильин

Для меня Бордо – это место, где я когда-нибудь обязательно окажусь и не исключено, что осяду. Что я там буду делать, пока не знаю, но вечерами совершенно точно буду пить местное вино, потому что нет ничего лучше, чем пить вино там, где его сделали. Впрочем, в Москве оно тоже идет неплохо. Наверное, в этом и состоит главное различие между просто вином и вином классическим – второе привозит с собой частицу своей родины.

## 36 Château Les Granges Saint-Gabriel

*YVON MAU S.A.*
**Bordeaux**
**2005**
красное
*Merlot 45%*
*Cabernet Sauvignon 35%*
*Cabernet Franc 20%*
**ООО «Лудинг»**

Вино насыщенного малинового цвета с рубиновыми оттенками, преобладают ароматы черной смородины, клубники и сливы. Вкус свежий, яркий. Подавать к блюдам из жаренного на гриле мяса и мягким сырам.

37

## Château Coutet

*Alain et Xavier David Beaulieu*
**Saint-Emilion**
**2005**
красное.
*Merlot 60%*
*Cabernet Franc 30%*
*Cabernet Sauvignon 10%*
**ЗАО «ТД Арома»**

Букет ароматов диких ягод и пряностей с цветочной нотой. Зрелые округлые танины подчеркивают структуру вина с фруктовым послевкусием. Изящно сопроводит оленину.

38

## Château Segue Longue Monnier

*Segue Longue Monnier*
**Médoc**
**2005**
красное
*Cabernet Sauvignon 70%*
*Merlot 30%*
**ЗАО «ТД Арома»**

Темно-красный цвет. Умеренно интенсивный аромат. Концентрированные ноты зрелых плодов. Сочное послевкусие и тонкая ароматическая композиция. Рекомендуется подавать к жареному красному мясу.

Артемий Троицкий

Мое знакомство с винами Бордо случилось в зрелом возрасте, в конце 80-х годов, когда я пил вино уже сознательно, обращая внимание на марки и содержание этикеток. Помню, что свое первое бордо я попробовал за границей. С тех пор остаюсь верным поклонником бордоских вин. Хотя понятно, что пью я не только бордо...

39

## Château Le Souley Saint Croix

*Château Le Soley Saint Croix*
**Haut-Médoc**
**2004**
красное
*Cabernet Sauvignon 60%*
*Merlot 35%*
*Cabernet Franc 5%*
**ООО «Планета вин»**

Вино темно-гранатового цвета с ароматами красных плодов и перца. Вкус мощный и насыщенный. Подавать с говядиной/бараниной на гриле, с твердыми сырами.

40

## La Patache

*Domaines Lapalu*
**Médoc**
**2004**
красное
*Cabernet Sauvignon 85%*
*Merlot 15%*
**ООО «ИВС»**

Вино насыщенного рубинового цвета со сложным ароматом красных фруктов на фоне слегка обожженной дубовой бочки. Вино с четкой структурой, с выдержанным и мясистым вкусом. Отлично подойдет к блюдам из жареной говядины.

41

## Château Tour De Mirambeau Rouge

*Vignobles Despagne*
**Bordeaux**
**2006**
красное
*Merlot*
*Cabernet Sauvignon*
**Simple**

Красивый гранатовый цвет и приятные ароматы черной смородины, сливы, специй, с нотками трюфеля. Вкус мягкий с шелковистыми танинами и сочными фруктовыми оттенками. Рекомендуется подавать к блюдам из нежного мяса.

42

## Pont de Fort

*SARL des Vinobles Lavaund Père et Fils*
**Bordeaux**
**2005**
красное
*Merlot*
*Cabernet Sauvignon*
**ООО «Форт»**

Вино рубинового цвета с букетом ароматов красных ягод, черной смородины и спелой вишни. Легкий и свежий вкус с мягкими нюансами зрелых плодов и танина. Легкое послевкусие. Идеально подходит к холодным мясным закускам, птице и мясу, жаренному на углях.

43

## Château Moulin Petit Bon

*Milhade et fils*
**Bordeaux**
**2005**
красное
*Merlot 70%*
*Cabernet Sauvignon 30%*
**ООО «Прованские вина»**

Вино рубинового цвета, имеет аромат печеных фруктов и цукатов. Фруктовость вина превосходна, танины точны и сдержанны. Превосходно сочетается с маринованными в оливковом масле шашлычками из крольчатины.

### Украшение вечеринки

Дружеское застолье немыслимо без хорошего вина. Напитки, которые вы выбираете, чтобы угостить друзей, просто обязаны быть великолепными. И вина «для дружеского застолья» полностью соответствуют этому требованию. Им присущи легкость, гастрономичность, объемный вкус. Бордоские вина из разряда «для дружеского застолья» можно пить и с легкими закусками, и с основными блюдами. Только не забудьте о сочетаемости вина и кухни!

44

**Labottière**

*Cordier Mestrezat & Domaines*
**Bordeaux**
2007
белое
*Sémillon 60%*
*Sauvignon 40%*
**ЗАО «МБ Группа Импэкс»**

Вино золотистого цвета. Нежный букет наполнен ароматами фруктов и сочными оттенками дуба и ванили. Вкус гармоничный, с оживленной нотой и ярко выраженной кислинкой. Прекрасно как аперитив, также сочетается с закусками, рыбой и легкими блюдами.

45

**Château Haut-Tucaou**

*Ferran Alain EARL*
**Entre-deux-Mers**
2007
белое
*Sauvignon 65%*
*Sémillon 30%*
*Muscadelle 5%*
**ООО «Казумян»**

Вино светло-соломенного цвета с легкими зеленоватыми отсветами. Аромат плодовых и цветочных нот, с тонами персика и свежескошенной травы. Идеально подходит к салатам, моллюскам, а также к свежим фруктам и белому мясу. Это вино – отличный аперитив.

46

## Château de Fontenille

*SC Château de Fontenille*
**Entre-Deux-Mers**
**2007**
белое
**ООО «Форт»**

Элегантное вино светло-золотистого цвета, отличается богатым букетом с нотами лепестков розы, экзотических фруктов и цитрусового дерева, сливающимися с изящным, свежим и долгим послевкусием. Прекрасно в качестве аперитива, а также в сочетании с яблочным десертом или мороженым.

47

## Château Le Sartre

*Château Le Sartre*
**Pessac-Léognan**
**2006**
белое
*Sauvignon 80%*
*Sémillon 20%*
**ООО «Форт»**

Медового цвета с легкими зеленоватыми бликами. Обладает необычайно ярким и богатым ароматом с нотками ванили, легкой «дымки» дубовой бочки, цитрусовых и липы. Послужит хорошим дополнением к блюдам из жирной рыбы, белому мясу птицы и твердым сырам.

48

## Château Le Bonnat

*Leda*
**Graves**
**2006**
белое
*Sémillon 66%*
*Sauvignon 34%*
**ЗАО «МБ Группа Импэкс»**

Вино с ароматами дыни, инжира, минеральных солей и свежескошенной травы. Вкусовую композицию вина отличают некоторая резкость, глубина, свежесть и терпкая легкость в послевкусии. Подается как аперитив, а также сочетается с холодными закусками и изящными рыбными блюдами.

49

## Château Galey

*Robert Giraud*
**Bordeaux**
**2007**
белое
*Sauvignon*
*Sémillon*
*Muscadelle*
**ООО «Граф-трейдинг»**

Вино ослепительно золотистого цвета. Обладает утонченным фруктово-цветочным букетом с оттенками яблока и груши. Полное свежести послевкусие. Отлично сочетается с блюдами из морепродуктов и рыбы.

50

## Château Mylord

*Castel-Frères*
**Entre-deux-Mers**
**2005**
белое
*Sauvignon*
*Sémillon*
**ООО «Кастель Малезан»**

Светло-соломенный цвет с зеленоватым отливом. Аромат яркий, с тонами белой смородины, персика и желтого яблока, с нотками ароматных трав, липового цвета и лимона. Идеально в паре с рыбой и морепродуктами.

51

## Malesan Bordeaux

*Castel-Frères*
**Bordeaux**
**2006**
красное
*Merlot 50%*
*Cabernet Sauvignon 40%*
*Cabernet Franc 10%*
**ООО «Кастель Малезан»**

Яркий аромат с гармоничным сочетанием ягодных, животных и пряных тонов. Во вкусе хорошо интегрирована ваниль. Великолепно сочетается с красным мясом, дичью и сырами.

Павел Боев

Для отдыха на природе бутылка вина из Бордо – отличный выбор! Я бы подал к нему мясные блюда из паназиатской кухни, допустим, говяжьи ребрышки, но не пикантные, а в сладкой глазури, с нейтральным гарниром, например, с цукини и томатами, приготовленными на гриле с минимальным количеством специй и масла.

52

## Château L'Escart Eden

*Borie Manoux*
**Bordeaux Supérieur**
**2007**
красное
*Merlot*
*Cabernet Sauvignon*
*Cabernet Franc*
*Petit Verdot*
**ООО «ДП Трейд»**

Вино темно-рубинового цвета. В аромате ноты зрелых красных ягод, сливы и вишни. Мягкие танины и долгое послевкусие. Отлично подойдет как дополнение к выдержанным сырам.

## 53 Château Rauzan d'Espagne

*Vignobles Despagne*
**Bordeaux**
**2006**
красное
*Merlot 86%*
*Cabernet Sauvignon*
*Cabernet Franc*
**ООО «Форт»**

Вино насыщенного цвета с нотками эспрессо и черносмородинового крема во вкусе и аромате, с минеральным оттенком. Отлично сочетается с любыми мясными блюдами.

## 54 Château Le Genestras

*Vignerons D'Uni*
**Médoc**
**2005**
красное
*Merlot*
*Cabernet Sauvignon*
**ООО «Планета вин»**

Вино великолепного насыщенного гранатового цвета, в плотной структуре которого гармонично прослеживаются оттенки красных и черных фруктов и ягод. Прекрасно дополнит нежные сыры.

Влад Васюхин

## 55 Ginestet Bordeaux

*Compagnie Ginestet*
**Bordeaux**
**2005**
красное
*Merlot*
*Cabernet Sauvignon*
**ООО «Лудинг»**

Обладает насыщенным рубиновым цветом, прекрасным букетом фруктовых ароматов и мягким бархатистым вкусом. Подавать к холодным мясным закускам, блюдам из красного мяса и сырам.

Словосочетание «в кругу друзей» мне напомнило о ежегодном летнем празднике вина, проходящем в Бордо. Это отличная возможность за четыре дня и за небольшие деньги оценить примерно 80 марок вин Бордо и Аквитании. Праздник проходит на набережной реки Гаронны. Винная дорога тянется на два километра, а дружеский круг составляют почти 350 000 виноманов!

## 56 Château Merlet

*Cordier Mestrezat & Domaines*
**Bordeaux**
**2006**
красное
*Merlot 52%*
*Cabernet Sauvignon 28%*
*Cabernet Franc 20%*
**ЗАО «МБ Группа Импэкс»**

Мощное и гармоничное вино с нотами смородины, клубники и перца. Хорошо подойдет к тапенаду, куриному шашлыку, свиной вырезке на гриле и несильным сырам.

## 57 Château Trapaud

*SCEA LARRIBIERE*
**Saint-Emilion**
**2005**
красное
*Merlot 70%*
*Cabernet Sauvignon 20%*
*Cabernet Franc 10%*
**ЗАО «ТД Арома»**

Бордовое платье. Фруктовый аромат с древесными нотами. Плотный концентрированный вкус. Изящно оттенит блюда из телятины.

## 58 Vieux Château Palon

*G.NAULET*
**Montagne Saint-Emilion**
**2005**
красное
*Merlot 75%*
*Cabernet Franc 25%*
**ЗАО «ТД Арома»**

Насыщенный рубиновый цвет. Смешение роскошных тонов темных фруктов, копченостей и дымка с примесью пряных нот во вкусе. Длительное, но слегка шероховатое послевкусие. Великолепно дополнит блюда из утки.

## 59 Château La Placette

*M.Alain Roux et Fils*
**Fronsac**
**2005**
красное
*Merlot 80%*
*Cabernet Sauvignon 20%*
**ЗАО «ТД Арома»**

Интенсивный ярко-вишневый цвет. Прохладный аромат зрелых фруктов. Полнотелое вино с жирным, округлым слегка пряным вкусом. Хорошо дополнит блюда из нежного мяса.

60

## Réserve Spéciale Médoc

*Domaines Barons de Rothschild (Lafite)*
**Médoc**
**2004**
красное
*Cabernet Sauvignon*
*Merlot*
*Cabernet Franc*
**ООО «АСТ-интернэшнл инваэронмэнт»**

Вино отличается элегантностью и богатством букета с ароматом ежевики, черной смородины и вишни. Подходит к любым блюдам из мяса, птице, приготовленной на гриле, сырам.

61

## Château Talmont

*France Direct Vinobles*
**Bordeaux**
**2005**
красное
*Merlot*
*Cabernet Sauvignon*
**ООО «Марин-экспресс»**

Вино рубинового цвета с изящным ароматом ягод (черная смородина, вишня), сафьяна и лесной фиалки. Мягкий фруктовый вкус и насыщенное послевкусие. Отлично сочетается с любыми мясными блюдами.

62

## Barton & Guestier

*Barton & Guestier*
**Bordeaux**
**2006**
красное
*Merlot 50%*
*Cabernet Sauvignon 50%*
**ООО «Ротор Хаус»**

Вино пурпурного цвета, обладает интенсивным, привлекательным ароматом с нотками красных ягод. Вкус насыщенный и яркий, послевкусие долгое, с пряными нотками. Подавать с паштетами, хорошо прожаренным мясом и сырами.

63

## Château Reysson

*Vins et Vignobles Dourthe*
**Haut-Médoc**
**2004**
красное
*Merlot 66%*
*Cabernet Sauvignon 34%*
**ЗАО «Сварог»**

Вино глубокого гранатово-красного цвета. Интенсивные фруктовые ароматы с нотами сливы и голубики. Превосходно сбалансированное вино с хорошей танинной структурой и элегантным послевкусием. Подавать к блюдам из красного мяса, мясным закускам и жирным сырам.

64

## Château Fonsèche

*Fabre Viticulteurs*
**Haut-Médoc**
**2005**
красное
*Cabernet Sauvignon 50%*
*Merlot 50%*
**ООО «Планета вин»**

Вино обладает классическим вкусом бордоских вин с богатым фруктовым ароматом и мягким вкусом. Прекрасно подходит к мясу и сильным сырам.

65

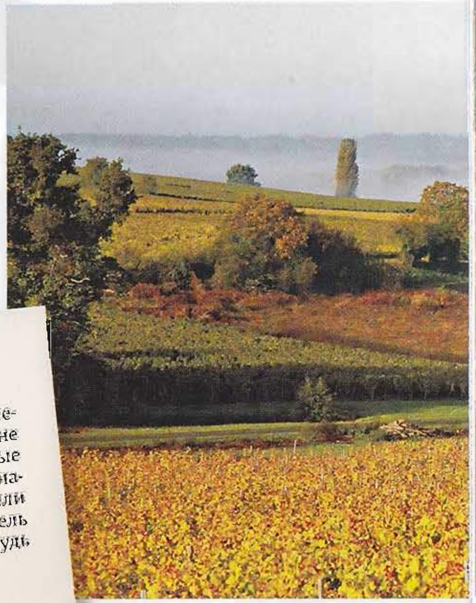
## Château du Périer

*Yvon MAU*
**Médoc**
**2005**
красное
*Cabernet Sauvignon 50%*
*Merlot 50%*
**ООО «Центробалт»**

Плотный рубиновый цвет. Аромат ягод (вишня, ежевика, черная смородина) переплетается с минеральными характеристиками и нотами специй. Вино мягкое, с приятным послевкусием. Прекрасно сочетается с жареным мясом и сырами.

Юлиана Григорьева

Для многих Бордо – прежде всего красные, элегантные, полнотелые вина. Это правда, но не вся. Мы можем упомянуть бордоские розовые вина, идеальные для летней жары, или набирающее силу направление белых вин, или десертные вина – словом, каждый любитель вина сможет найти для себя здесь что-нибудь особенное.



## Элита среднего класса

Есть вина элитные, цена на которые может достигать нескольких тысяч евро за бутылку, но своя элита имеется и в средней категории – великолепные, изысканные, насыщенные, округлые вина. При этом стоимость их на порядок ниже, поскольку выпускаются они большими тиражами. Бордоские вина этого класса украсят любое торжество, но не нанесут ущерба вашему кошельку. Подбирать к ним пару нужно особенно тщательно, но поверьте: результат того стоит.

66

### Château de Chateauneuf

*Sovex Woltner*
**Bordeaux белое**
**2007**
белое
*Sauvignon*
*Sémillon*
**ЗАО «Мозель»**

Цвет с золотистыми отблесками, превосходный баланс между глубоким, проникновенным вкусом, отменной густотой и природной кислотностью совиньона, подчеркивающей его великолепные фруктовые ароматы. Подавать к фаршированной, запеченной рыбе, креветкам и сырам.

67

### Dourthe №1

*Vins et Vignobles Dourthe*
**Bordeaux**
**2006**
белое
*Sauvignon 80%*
*Sémillon 20%*
**ЗАО «Сварог»**

Вино золотисто-желтого цвета с тонким фруктовым ароматом. Обладает сложным букетом с оттенками персика, лимона, ванили, дуба, меда и цитрусовых. Освежающий, слегка вяжущий вкус. Подавать с морепродуктами и блюдами из рыбы.

Юлиана Григорьева

Что для меня Бордо? Один из старейших и лучших винных регионов Франции. На качество вина влияет множество факторов: погода, почва, винодельческие традиции. И так получилось, что в Бордо все эти факторы составили уникальный сплав, позволяющий производить классические вина – славу не только Франции, но и мирового виноделия в целом. Много где умеют делать хорошее вино, но именно в Бордо оно получается классическим в точном смысле этого слова. Я возвращаюсь к винам Бордо снова и снова. И похоже, это навсегда.

68

### Château Merlet

*Cordier Mestrezat & Domaines*
**Bordeaux**
**2007**
розовое
*Merlot 52%*
*Cabernet Sauvignon 28%*
*Cabernet Franc 20%*
**ЗАО «МБ Группа Импэкс»**

Мощное мясистое вино с нотами вишни, земляники, розового грейпфрута. Хорошо сочетается с рыбой и белым мясом.

## 69 Château Le Virou Vieilles Vignes

*CC du Château Le Virou*
**Premières Côtes de Blaye**
**2006**
красное
*Merlot 50%*
*Cabernet Sauvignon 25%*
*Cabernet Franc 25%*
**ЗАО «ТД Арома»**

Нежный фруктовый аромат с древесным оттенком. Приятный шелковистый вкус. Хорошо сочетается с мясными блюдами и выдержанными сырами.

## 70 Château Barreyres

*Castel-Frères*
**Haut-Médoc**
**2004**
красное
*Merlot 50%*
*Cabernet Sauvignon 50%*
**ООО «Кастель Малезан»**

Очень насыщенный цвет, почти черный. Вкус мягкий и в то же время интенсивный, чувствуются нежные ароматы спелых фруктов и крыжовника, с легким оттенком древесины и пряностей, с нотками ванили. Великолепно сочетается с красным мясом, дичью и сырами.

Павел Боев

Под бокал бордо в дружеской компании хорошо подать баранью ногу, запеченную с розмарином, чесноком и мятой. На гарнир я бы предложил молодой картофель, отваренный, а затем припущенный в масле. Другой вариант – любой открытый мясной пирог, но лучше всего – классический shepherd´s pie.

## 71 Château Guibot La Fourvielle

*Henri Bourlon*
**Puisseguin Saint-Emilion**
**2005**
красное
*Merlot 85%*
*Cabernet Franc 10%*
*Cabernet Sauvignon 5%*
**ЗАО «ТД Арома»**

Насыщенный цвет. Фруктовые ноты и немного какао, затем миндаль и малиновый ликер. Длительное послевкусие. Идеально подойдет к сырам и мясным блюдам.

## 72 Château Le Bocage

*Robert Giraud*
**Bordeaux Supérieur**
**2004**
красное
*Merlot 100%*
**ООО «Граф-трейдинг»**

Мягкое и бархатистое вино рубинового цвета. Обладает превосходным букетом с оттенками черной смородины, вишни и восточных пряностей. Хорошо сочетается с мясными блюдами и острыми сырами.

## 73 Château Conilh Haute-Libarde Cru Bourgeois

*GFA Des Vignobles René Bernier*
**Côtes de Bourg**
**2005**
красное
*Merlot*
*Malbec*
*Cabernet Sauvignon*
**ООО «Винтаж-М»**

Насыщенное, терпкое вино нарядного пурпурного цвета с ярким пряно-фруктовым ароматом, долгим вкусом и великолепной структурой. Отличное дополнение к мясным блюдам на гриле.

## 74 Château Tartuguière

*Castel-Frères*
**Médoc**
**2005**
красное
*Cabernet Sauvignon 60%*
*Merlot 38%*
*Cabernet Franc 2%*
**ООО «Кастель Малезан»**

Вино рубиново-красного цвета. Открытый букет обнаруживает нюансы печеных фруктов и тонких пряностей. Вкус тонкий, уравновешенный. Послевкусие слегка пряное. Хорошее сопровождение для стейка.

## 75 Château du Lort

*Castel-Frères*
**Bordeaux**
**2006**
красное
*Merlot 65%*
*Cabernet Sauvignon 26%*
*Cabernet Franc 9%*
**ООО «Кастель Малезан»**

Вино с элегантным сочетанием ароматов спелых ягод, старой кожи и специй. Во вкусе отмечено сбалансированное соотношение между кислотностью и танинами. Подается к перченому стейку.

76

## Château de Parenchère Cuvée Raphael

*Château de Parenchère Propriétaire*
**Bordeaux Supérieur**
**2005**
красное
*Cabernet Sauvignon 55%*
*Merlot 45%*
**ООО «Лудинг»**

Яркие ароматы спелых красных фруктов, сливы с оттенками ванили. Очень длительное шелковистое послевкусие. Подавать к блюдам из красного мяса, дичи и сырам.

77

## Font-Destiac

*La Closeriy d'Estiac*
**Saint-Emilion**
**2006**
красное
*Cabernet Sauvignon*
*Merlot*
**ООО «Виалко групп»**

Вино имеет танинный, насыщенный и структурированный вкус. Вино будет хорошим сопровождением к жареному мясу.

78

## Famille Castel Bordeaux

*Castel-Frères*
**Bordeaux**
**2006**
красное
*Merlot*
*Cabernet Sauvignon*
*Cabernet Franc*
**ООО «Кастель Малезан»**

Вино цвета красного граната, яркое и интенсивное. Аромат характеризуется интенсивными нотами красных и черных фруктов. Вкус насыщенный, полный и шелковистый. Попробуйте это вино с запеченным мясом.

79

## Clarendelle

*Clarence Dillon*
**Bordeaux**
**2005**
красное
*Merlot*
*Cabernet Sauvignon*
*Cabernet Franc*
**ООО «ДП Трейд»**

Глубокий пурпурный цвет, ароматы черной смородины, ягод и лакричника переплетаются с пряными нотами ванили и черного шоколада. Насыщенный вкус и долгое послевкусие. Вино - замечательная пара к мясу ягненка на ребрышках.

80

## Château Vieux Bourg

*Maison Grand Monteil*
**Premières Côtes de Blaye**
**2006**
красное
*Merlot 60%*
*Cabernet Sauvignon 40%*
**ООО «Лудинг»**

Вино темно-рубинового цвета, обладает сложным букетом с насыщенными тонами спелых красных фруктов и ягод и подлеска. Длительное бархатное сухое послевкусие. Вино замечательно дополнит мясные закуски и твердые сыры.

81

## Château Le Paradis

*SCEA Birot Meneuvrier*
**Côtes de Bourg**
**2006**
красное
*Merlot 65%*
*Cabernet Sauvignon 30%*
*Cabernet Franc 5%*
**ЗАО «ТД Арома»**

Вино мягкое, гармоничное, округлое, фруктовое. Подавать к блюдам из красного или белого мяса, а также к мягким сырам.

Артемий Троицкий

Бордо – это эталонные красные вина. Все самые признанные марки оттуда, из знаменитых на весь мир шато. Это самые сбалансированные вина: не слишком тяжелые и не слишком легкие, не слишком кислые и не слишком сладкие. Они ничем не смущают и ничем не раздражают. Покупая хорошее бордо, можно быть уверенным, что вино обязательно понравится.

82

## Château Les Belles Murailles

*MICHEL MANAUD*
**Bordeaux**
**2005**
красное
*Cabernet Sauvignon*
*Merlot*
**ООО «Виалко групп»**

Вино насыщенного гранатового цвета. Отличается приятным сочетанием древесного и фруктового ароматов с легкой терпкостью. Вино прекрасно сопроводит паштеты и блюда из жареного мяса.

83

## Château Lamothe-Cissac

*S.C.Château Lamothe*
**Haut-Médoc**
**2005**
красное
*Cabernet Sauvignon 73%*
*Merlot 20%*
*Petit Verdot 5%*
*Cabernet Franc 2%*
**ООО «Планета вин»**

Вино насыщенного красного цвета с плотной структурой. Элегантный букет состоит из вкуса черники, с ванильно-сливочными оттенками. Подавать к блюдам из говядины или дичи.

84

## Dourthe №1

*Vins et Vignobles Dourthe*
**Bordeaux**
**2006**
красное
*Merlot 60%*
*Cabernet Sauvignon 40%*
**ЗАО «Сварог»**

Вино выделяется ярким рубиновым цветом. Аромат спелых ягод и пряностей сочетается с полнотелой структурой и отличной фруктовостью с нотками вишни. Вино отлично дополнит блюда на гриле.

85

## Château Franc-Maillet

*G.Arpin*
**Pomerol**
**2006**
красное
*Merlot 80%*
*Cabernet Franc 20%*
**ЗАО «ТД Арома»**

Вино округлой текстуры с темно-рубиновым платьем. Хорошо уравновешенное, с нотками солодки в послевкусии. Аромат красных фруктов и смородины. Лучшая пара для мягких и выдержанных сыров.

86

## Premius

*Yvon MAU*
**Bordeaux**
**2006**
красное
*Merlot 60%*
*Cabernet Sauvignon 35%*
*Cabernet Franc 5%*
**ООО «Алианта групп»**

Нотки спелого винограда, фруктов, специй, ванили, бисквита, гренок. Рекомендуется подавать к красному мясу, сильным блюдам и большой гамме сыров.

87

## Château Aney Cuvée D'Arnaussan

*Sovex Woltner*
**Haut-Médoc**
**2005**
красное
*Cabernet Sauvignon*
*Merlot*
*Cabernet Franc*
**ЗАО «Мозель»**

Вино гранатового цвета с сиреневыми отблесками, в букете – ароматы черной смородины и ежевики. Вкус объемный, с мягкими танинами. Прекрасно сочетается с блюдами из белого мяса и пастой.

88

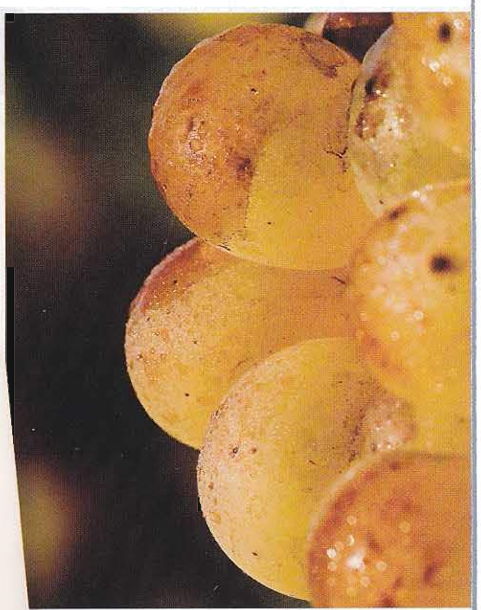
## La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey

*Château Lafaurie-Peyraguey*
**Sauternes**
**2002**
белое
*Sémillon 90%*
*Sauvignon 5%*
*Muscadelle 5%*
**ООО «Лудинг»**

Яркий букет, полный ароматных нот цветов, абрикоса и липы. Послевкусие с оттенками чернослива, ванили и сухофруктов. Подавать к блюдам азиатской кухни, гусиной печени, курице-гриль и выдержанным благородным сырам.

Влад Васюхин

Про Бордо говорят, что это – единственный город во Франции, где впечатление от места такое же сильное, как и от вина. Любителям бордоских вин будет интересно посетить не только мировую столицу виноделия. Визит в любое из многочисленных живописных шато, расположенных в департаменте Жиронда, общение с его владельцами и дегустация запомнятся надолго.



| Импортер | Адрес | Телефон | WWW | Номера вин |
|---|---|---|---|---|
| ООО «Алианта групп» | 121357, Москва, ул. Верейская, д. 29, стр. 134 «Б», бизнес-центр «Верейская Плаза», оф. 13 | +7 495 221 51 99 | www.alianta.ru | 4, 86 |
| ООО «АСТ-интернэшнл инваэронмэнт» | 115201, Москва, Каширский пр-д, д. 23 | +7 495 258 00 37 | www.ast-inter.ru | 60 |
| ООО «Виалко групп» | 121170, Москва, Кутузовский пр-т , д. 36, стр. 3, оф. 303 | +7 495 980 7235 | www.vialco.ru | 2, 77, 82 |
| ООО «Винтаж-М» | 129085, Москва, Звездный бульвар, д. 21, оф. 827 | +7 495 729 5673 | www.vintage.ru | 7, 73 |
| ООО «Граф-трейдинг» | 197183, г. Санкт-Петербург, ул. Савушкина, д. 12 | +7 812 325 9859 | | 11, 16, 31, 49, 72 |
| ООО «ДП Трейд» | 109052, Москва, ул. Нижегородская, д. 29 | +7 495 937 9460 | www.wine-dp-trade.ru | 52, 79 |
| ООО «ИВС» | 109004, Москва, ул. Станиславского, д 29 | +7 495 912 1911 | | 40 |
| ООО «Казумян» | 125047, Москва, 1-й Тверской-Ямской переулок, д. 18/3 | +7 495 500 3838 | www.kazumian.com | 12, 33, 45 |
| ООО «Кастель Малезан» | 125080, Москва, ул. Врубеля, д. 12, бизнес-центр «Сокол 2», оф. 121 | +7 495 741 4353 | www.castel.ru | 03, 29, 34, 50, 51, 70, 74, 75, 78 |
| ООО «Лудинг» | Москва, ул. Рябиновая, д. 55 | +7 495 446 3644 | www.luding.ru | 5, 13, 19, 28, 32, 35, 36, 55, 76, 80, 88 |
| ООО «Марин-экспресс» | 190068, Санкт-Петербург, Набережная канала Грибоедова, д. 112 | +7 812 325 9972 | www.bonvin.ru | 61 |
| ЗАО «МБ Группа Импэкс» | 121205, Москва, Новый Арбат, д. 36/9 | +7 495 690 7482 | www.mbg-wine.ru | 14, 20, 24, 44, 48, 56, 69 |
| ЗАО «Мозель» | 117546, Москва, Ступинский пр-д, д. 1а, стр. 2 | +7 495 788 5640 | www.mozel.ru | 21, 66, 87 |
| ООО «Планета вин» | 123007, Москва, Хорошевское ш., д. 25, стр. 10 | +7 495 974 6315 | www.planeta-vin.ru | 39, 54, 64, 83 |
| ООО «Прованские вина» | 127238, Москва, Дмитровское ш., д. 46, корп. 2, 5-й этаж | +7 495 482 1945 | www.provence.ru | 43 |
| ООО «Ротор Хаус» | 11141, Москва, 1-й проезд Перова поля, д. 5 | +7 495 721 1712 | www.rotorhouse.ru | 62 |
| ООО «Русьимпорт» | 127410, Москва, Алтуфьевское ш., д. 79а, стр. 25 | +7 499 901 1011 | www.rusimport.ru | 9 |
| ЗАО «Сварог» | 199004, Санкт-Петербург, Васильевский остров, 9-я линия, д. 34, бизнес-центр «Магнус» | +7 812 702 1818 | www.svarog.spb.ru | 63, 67, 84 |
| ЗАО «ТД Арома» | 121087, Москва, Береговой пр-д, д. 5, стр. 1 | +7 495 777 5520 | www.aroma.ru | 8, 10, 15, 37, 38, 57, 58, 59, 68, 71, 81, 85 |
| ООО «Уайтхолл» | 127550, Москва, Дмитровское ш., д. 33, корп. 5 | +7 495 977 7000 | www.whitehall.ru | 26, 27 |
| ООО «Форт» | 115230, Москва, Варшавское ш., д. 36, корп. 1 | +7 495 775 1414 | www.fortltd.ru | 1, 6, 25, 42, 46, 47, 53 |
| ООО «Центробалт» | 192007, Санкт-Петербург, Лиговский пр-т, д. 236, лит. Б | +7 812 326 3200 | www.centrobalt.spb.ru | 30, 65 |
| ООО «Экспосервис» | 115201, Москва, 2-й Котляковский пер., д. 1, стр. 6, оф. 200 | +7 495 411 6901 | www.eurowine.ru | 17, 22, 23 |
| Simple | 123007, Москва, ул. 4-я Магистральная, д. 11, стр. 2 | +7 495 510 5001 | www.simple.ru | 18, 41 |

## НА КАЖДЫЙ ДЕНЬ

1 Château Haut Maginet
2 Château L'Oiseau
3 Malesan Bordeaux
4 Premius
5 Château de Parenchère
6 Château Haut Maginet
7 Château Haut Gay Comtes de Tastes
8 Château Pelourde
9 Saint-Vincent
10 Château Vernous
11 Château Romefort
12 Château de la Cour d'Argent
13 Château Haut Peyruguet
14 Château Plagnac
15 Château Le Sanctuaire
16 Blason Timberlay Rouge
17 Château Maison Noble
18 Grand Bâteau Rouge
19 Tour de Mandelotte
20 Château Barrail des Prêtres
21 Château Gillet

## ДЛЯ ОТДЫХА

22 Château Maison Noble
23 Château Mylord
24 Château Haut Selve
25 Château de Fontenille
26 Château Bel Air Perponcher
27 Château Saint-Florin
28 Château Le Cône
29 Château Ferrande
30 Collection Pierre Jean
31 Château Moulin de Bel-Air
32 Château Fontana
33 Vieux Château Lamothe
34 Château d'Arcins
35 Château de Parenchère
36 Château Les Granges Saint-Gabriel
37 Château Coutet
38 Château Segue Longue Monnier
39 Château Le Souley Saint Croix
40 La Patache
41 Château Tour De Mirambeau Rouge
42 Pont de Fort
43 Château Moulin Petit Bon

## В КРУГУ ДРУЗЕЙ

44 Labottière
45 Château Haut-Tucaou
46 Château de Fontenille
47 Château Le Sartre
48 Château Le Bonnat
49 Château Galey
50 Château Mylord
51 Malesan Bordeaux
52 Château L'Escart Eden
53 Château Rauzan d'Espagne
54 Château Le Genestras
55 Ginestet Bordeaux
56 Château Merlet
57 Château Trapaud
58 Vieux Château Palon
59 Château La Placette
60 Réserve Spéciale Médoc
61 Château Talmont
62 Barton & Guestier
63 Château Reysson
64 Château Fonsèche
65 Château du Périer

## ДЛЯ ОСОБЫХ СЛУЧАЕВ

66 Château de Chateauneuf
67 Dourthe №1
68 Château Merlet
69 Château Le Virou Vieilles Vignes
70 Château Barreyres
71 Château Guibot La Fourvielle
72 Château Le Bocage
73 Château Conilh Haute-Libarde Cru Bourgeois
74 Château Tartuguière
75 Château du Lort
76 Château de Parenchère Cuvée Raphael
77 Font-Destiac
78 Famille Castel Bordeaux
79 Clarendelle
80 Château Vieux Bourg
81 Château Le Paradis
82 Château Les Belles Murailles
83 Château Lamothe-Cissac
84 Dourthe №1
85 Château Franc-Maillet
86 Premius
87 Château Aney Cuvée D'Arnaussan
88 La Chapelle de Lafaurie-Peyraguey

Данный буклет не является рекламным. Данные продукты не рекомендуется употреблять при управлении транспортными средствами, беременным женщинам, лицам, не достигшим 18 лет, а также при медицинских противопоказаниях.